



Vin  
Blanc

RHONE SUD

## MÉDAILLES

**Médaille d'or** Gilbert & Gaillard  
(Millésime 2021)

**Médaille d'or** Gilbert & Gaillard  
(Millésime 2020)



## LA MASEL

### IGP VAUCLUSE CHARDONNAY & VIOGNIER - 2021



50% Chardonnay, 50% Viognier



Terroir argileux et siliceux. Provenant des vignobles entourant Châteauneuf- du- Pape.

#### VINIFICATION

Égrappage, pressurage. Fermentation à basse température 12° C à 14° C en cuve inox.

Pas de fermentation malolactique afin de garder un maximum de fraîcheur et de contrôler l'acidité. Mise en bouteille précoce à la fin de l'hiver pour garder un maximum de fruit et de fraîcheur.

Vieillessement 2 mois en cuve inox.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin issu de deux cépages présente une belle robe or pâle, claire et brillante.

Un nez de fleurs blanches dû au Chardonnay, mais aussi de pêche, d'abricot mûr et de miel apporté par le Viognier.

En bouche, le vin est très aromatique et rond avec une fraîcheur subtile. On retrouve des nuances d'agrumes, de citron et de mandarine.

**ÂGE MOYEN DES VIGNES:** 20 ans

**SERVICE:** Frais 7°C- 10 °C

**GARDE:** 1 à 2 années

#### ACCORDS METS & VIN

A déguster frais ou à associer avec du poisson, des ragoûts, des brochettes de crevettes et des moules à l'ail, du saumon aux asperges, du tartare de saumon aux agrumes et aux feuilles de menthe, du filet de sole au beurre et à la citronnelle. Les plats végétariens sont aussi d'excellents partenaires.

