

# Mas de Jacquet



## JULES

IGP PAYS D'HÉRAULT

<b>Couleur:</b>	Blanc
<b>Cépage:</b>	80% Grenache Gris, 20% Muscat à petits grains
<b>Centilitre:</b>	75 cl
<b>Sol:</b>	Argilo-calcaire , les vignes sont situées dans le bois des Aresquiers entre mer et garrigues isolées par les pins d'Alep , à quelques centaines de mètres de la Méditerranée. Bois classé Natura 2000
<b>Climat:</b>	Méditerranéen
<b>Rendement:</b>	17hl/ha
<b>Vinification:</b>	Vendange manuelle, macération pré-fermentaire à froid, pressurage, fermentation alcoolique, fermentation malolactique, élevage en cuve ovoïde 6 mois
<b>Degré:</b>	13,5% vol.
<b>Sucre résiduel:</b>	< 2g/l
<b>Température de service:</b>	10-12°C
<b>Garde:</b>	4 ans
<b>Profil:</b>	Doté d'une robe lumineuse jaune au reflet gris , c'est un vin d'une belle minéralité aux arômes citronnés et anisé . Noté un léger coté toasté en bouche
<b>Accord met et vin :</b>	Coquilles Saint Jacques, homard, dorade royale, viandes blanches en sauces.

