



L'ÂME DES PIERRES DU MAS DES ARMES IGP HERAULT

PRESENTATION

Le Domaine du Mas des Armes, situé sur les terroirs d'Aniane, a été repris par Marc et Régis Puccini, deux frères passionnés de vin. Le Domaine du Mas des Armes produit des Vins de Pays de l'Hérault et affiche une ambition forte d'excellence.

Marc et Régis Puccini ont mis en oeuvre une politique qualitative rigoureuse au Domaine du Mas des Armes : arrachages des vignes les moins intéressantes qualitativement, plantations régulières pour une diversification de l'encépagement, culture raisonnée, privilégiant les travaux en vert pour une exposition optimale des raisins, et limitant l'utilisation d'engrais et de désherbants.

DEGUSTATION

Dans la tradition des grands vins blancs du monde, ce vin d'élevage exprime sa typicité méditerranéenne. Son opulence, son gras, sa rondeur s'équilibrent avec la touche de fraîcheur si particulière qu'apportent les terroirs d'Aniane.

Robe brillante, soutenue par de beaux reflets verts. Ce vin est expressif, concentré sur des notes de pêche, d'abricot du Roussillon et de tilleul. On retrouve en bouche des arômes de pain toasté, avec une attaque ample et une très belle longueur. Beau potentiel de garde dans cette cuvée.

ACCORD METS-VINS

Bar grillé au beurre blanc, crustacés en sauce relevée, quenelles diverses, viandes blanches.

Partenaire idéal: Croustillant de turbot au foie gras.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Situation géographique :

Aniane est située à quelques kilomètres au Nord Ouest de Montpellier

Sols :

Implantés sur des banquettes d'argile jaune et le Sauvignon sur des terrasses alluvionnaires.

Encépagement :

Grenache blanc (40%),
Roussanne (30%),
Vermentino (20%)
Sauvignon (10%)

Vendanges :

Manuelles suivies d'un égrappage et d'un tri.

Vinification :

Pressurage direct, débouillage, fermentation à froid.

Elevage : majoritairement en barriques neuves et pour une petite partie en cuves inox.

Elevage sur lies de 3 à 6 mois.