



LES HEURES BLANCHES - DOMAINE 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

Blanc convivial, décontracté. Il apporte à la nouvelle génération des vins blancs, son équilibre, construit sur la fraîcheur et la vivacité.

La teinte est pâle aux reflets verts. Le nez est expressif, primesautier, exotique (ananas et citron vert), la bouche très tonique, d'une belle longueur sur les fruits blancs (poire) et les notes balsamiques (thym citronné).

ACCORD METS-VINS

Filets de loup au citron confit, crustacés à la crème, fromages de chèvre.

Partenaire idéal: Raviolis de langoustines au jus d'huître.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Situation géographique :

Aniane est située à quelques kilomètres au Nord Ouest de Montpellier

Sols :

Terroir de terrasses alluvionnaires et graveleuses de l'Hérault et banquettes argilocalcaires

Encépagement :

Sauvignon (50%), Vermentino (30%) et complété à 20% par Chenin, Viognier, Muscat Petits Grains et Roussanne.

Vendange : Triée et égrappée

Vinification : Pressurage direct, débourbage, fermentation à froid

Elevage : Une partie en fûts et en cuve inox pour l'autre partie.