

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



RHÔNE



# FREESIA MAS D'ESPANET

IGP Cèvennes

ACCORDS



OUVRIR } 15 mins avant  
SERVIR } 10 -12°C  
GARDE } 2 ans

**Terroir :** Argilo-calcaires.

**Cépages :** 50% Viognier, 50% Sauvignon

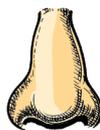
**Vinification :** Vendange manuelle.  
Égrappage, pressurage direct, vinifié en  
cuve sur lies avec bâtonnage. Levures  
indigènes.

**Élevage :** 6 mois en cuve Inox.

Notes de Dégustation



Robe or clair.



Aromatique et  
fin sur des notes  
d'acacia et de  
verger en fleur.



Fruitée et miné-  
rale, fraîche et  
gourmande.

demeter  
agriculture biodynamique



**APÉRO**

À partager entre  
copains !

**PLANXA !**

Merveilleux des pois-  
sons grillés



**FROMAGE**

Superbe sur un  
chèvre frais et pâte de  
coing.

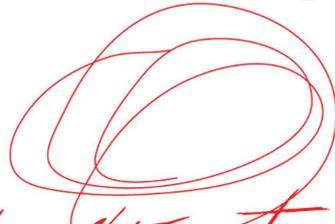




Situé entre Uzès et Sommières dans le Gard. Le domaine se trouve dans le massif des Lens niché au milieu de la garrigue. Suivant la lignée de générations de vignerons, viticulteurs et bouilleurs de cru, **Agnès et Denys Armand** s'installent en 1980 au Mas d'Espagnet. Tout est à faire sur le domaine laissé à l'abandon, sauvegarder les vieilles vignes de cépages rouges languedociens (Grenache, Carignan, Cinsault), plantation de cépages blancs (Grenache Blanc et Gris, Sauvignon, Viognier, Clairette, Picpoul et Chenin) alors inexistantes choisis en fonction du terroir et des coup de cœur. En 1999 la cave est restaurée, les anciennes bergeries sont transformées en chai à barriques et 20 ha sont vinifiés.

Sous deux influences climatiques à la frontière Nord-Est du Languedoc, le vignoble offre une grande variété de sols, d'expositions et de cépages (vieilles vignes de plus de 50 ans). Le mistral, les nuits froides, l'approche naturelle de la culture de la vigne (travail du sol), des rendements maîtrisés en fonction des cépages (taille courte, ébourgeonnage) apportent aux vins du Mas d'Espagnet la fraîcheur, la concentration des arômes et surtout la première volonté du vigneron : "*laisser le terroir s'exprimer*".

Le vignoble est conduit en agriculture biodynamique certifié DEMETER.



*Mas d'Espagnet* Saint-Mamert-du-Gard

**MAS D'ESPANET**



Caves Maillol -

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération