

Mas d'Arcaÿ

FICHE TECHNIQUE CHEVEUX D'ANGE

LANGUEDOC 2017



Appellation : AOC LANGUEDOC

Cépages et conduite : 60 % Marsanne, 40 % Roussanne. Vignes de 7 ans, 4000 pieds à l'hectare, palissées sur deux niveaux de releveurs, taille en cordon de Royat.

Sol : Grès sur semi-coteau argilo-calcaire

Rendement : 55 Hl par hectare

Vinification : 50 % en cuve thermorégulée, 50 % en barriques neuves.

Formats : Bourgogne 75 cl

Dégustation : Dans une très belle robe jaune pâle, ce vin blanc sec développe un nez aux arômes de fleurs et de miel. Bien équilibré en bouche, très floral avec des notes fumées qui renforcent la complexité.

Garde : De 3 à 4 ans

Accord mets/vin : Il s'accordera très bien avec des viandes blanches ou des fromages à pâte dure.

Tirage total : 6 000 bouteilles.

Distinction : Étoilé au guide Hachette des vins pour les trois derniers millésimes

Analyses

Alc/Vol :	14.20 %
Acidité :	2.46 g/L
pH :	3.55
Sucre résiduel :	< 1 g/L

