

# MAS LAS CABES

Jean Gardiès - vigneron

*Mas Las Cabes est un vignoble d'une quinzaine d'hectares acheté par la famille Gardiès en 1990. Ce terroir proche d'Espira de l'Agly dans le Roussillon est composé de terres noires de schiste friable. Il est situé face à la chaîne des Pyrénées et bénéficie du climat méditerranéen.*

VIN DE PAYS DES COTES CATALANES - FRANCE

## ■ Blanc



Vin bio FR-BIO-10

Cépages : Muscat 50%, Macabeu 30%, Grenache blanc 20%.  
Agriculture biologique.

Vinification et élevage : pressurage directe.  
Elevage 5 mois sur lies fines.

Potentiel de garde : 2-3 ans

Température optimum de dégustation: 10-12°C

Robe : brillante, or clair lumineux

Nez : belle finesse, intense, notes florales & d'agrumes légèrement miellés.

Bouche : vif, très frais avec un soupçon d'exotisme (citron vert).

Bons accords, quelques idées :

En apéritif, asperges vertes, terrine de légumes, tajine de poulet aux citrons confits, sushi, chèvre frais

