

# Domaine de Maspiquet - Autre - IGP Hérault "Collines de la Moure" Artémis Blanc - 2023

## Vignoble

- Surface : 3 ha
- Âge moyen : 33 ans
- Densité : 4000 pieds/ha

## Viticulture

- Taille / Palissage : Guyot simple
- Entretien du sol : couverts végétaux
- Protection phytosanitaire : 10 traitements cuivre et biocontrôle

## Vendanges

- Type de récolte : Mécaniques
- Rendement : 20 hl/ha

## Vinification

- Vinification : Égrappage, débouillage à froid, vinification en barriques.
- Élevage : 9 mois en barriques
- Assemblage : 100% Chardonnay

## Dégustation

- Oeil : Robe pâle argentée.
- Nez : La pêche au sirop, la badiane, le curry composent son univers aromatique
- Bouche : l'aromatique s'enrichit de notes vanillées et toastées.
- Caractéristiques du Millésime : Du volume et de la rondeur sans mollesse. Finale saline qui fait saliver.

## Gastronomie

- Température : 10 °C
- Délicieux avec : A table sur un saumon grillé, un cari de langouste, des cailles rôties, un poulet à la crème,... Avec des fromages à pâte pressée-cuite de caractère.

## Récompense :

- AB



Produit par : Domaine De Maspiquet

Exploitation de l'EPL : Eplefpa Montepellier Orb Hérault

