

MAS

# Épic

## Écllosion

AOP Picpoul de Pinet

### Sols:

Argilo-Calcaire

### Cépages:

100% Piquepoul blanc

### Vinification:

Élevage sur lies fines en jarre de grès

### Alcool:

14°

### Dégustation:

Nez intense de foin, gingembre, citron et pierre à fusil.

Bouche: Volume et sucrosité en attaque puis équilibre minéral et tendu en finale.

La vinification et l'élevage en terre poreuse donne à la cuvée Écllosion une pureté de structure et des notes minérales atypiques, le tout enrobé par un soyeux et un gras apporté par son élevage sur lies fines.



**Infos et ventes sur notre boutique en ligne:**

[www.masepic.com](http://www.masepic.com)

06 46 45 17 84

[lemasepic@gmail.com](mailto:lemasepic@gmail.com)

**Soyez curieux !**

 @lemasepic 



**16.80 €** TTC / 75cl