

MAS BRUGUIERE

BLANC



LES MÛRIERS AOC Pic Saint Loup – Blanc

Cette cuvée offre une robe jaune paille aux nuances dorées. Le nez exprime beaucoup de finesse et de minéralité où l'on retrouve la délicatesse et la fraîcheur des terroirs propres à Mas Bruguière. La bouche affiche toute sa rondeur en attaque, idéalement supportée par la fraîcheur et la minéralité. Les arômes de bouche sont marqués par une variété de sensations fruitées, de mirabelle, de pêches blanches, de notes vanillées délicates et de superbes touches d'amers mûrs qui apportent le volume, la persistance en bouche tout en aiguisant l'appétit. L'ensemble harmonieux est prolongé par la fraîcheur naturelle du vin. Période optimale de dégustation de 1 à 7 ans. La recherche d'un équilibre entre maturité, fraîcheur et volume permet de servir « Les Mûriers » sur des préparations de caractère.



Servi jeune à environ 10-11°C, il sera le compagnon idéal d'un risotto d'épeautre aux girolles, filet de bar, embeurrée de choux, dos de cabillaud sur un lit de poireaux. Avec quelques années d'évolution il pourra être servi à 12-13°C sur un foie gras poêlé au pain d'épice, une double côte de veau rôtie, suée de fenouil, pain perdu au miel d'acacia.

- **Cépages** : 80% Roussane, 20% Marsanne
- **Terroir du Pic Saint Loup** :
Sols argilo-marneux et argiles rouges caillouteuse
- **Élevage** : Pour 80%, 10 mois en cuve sur lies fines
Pour 20%, 10 mois en muids de chêne français