



**Mas Nicot blanc:**

Cette cuvée est composée de 45% de grenache blanc, 45% de marsanne et 10 % de viognier sur un sol argilo calcaire bénéficiant de grandes amplitudes thermiques et exposé Nord et Est.

**Vinification :**

La vendange manuelle s'effectue très tôt le matin afin d'éviter tout risque d'oxydation. Le raisin est placé intact dans le pressoir.

Après pressurage, le jus obtenu n'est que partiellement débourbé de manière à ne pas trop le dépouiller.

La fermentation se réalise en levures indigènes autour de 18°C et s'étale sur une durée de 3 semaines environ. La fermentation malolactique n'est pas bloquée (ni par des sulfites ni par une filtration stérile), ceci dans le but des rester fidèle au terroir qui donne naturellement des vins frais.

La mise en bouteille se fait un peu avant le printemps avec une très faible dose de soufre (2g par hectolitre).



**Mas Nicot La Valière blanc:**

Cette cuvée est composée de viognier exposé Nord sur un sol argilo calcaire bénéficiant de grandes amplitudes thermiques.

**Vinification :**

La vendange manuelle s'effectue très tôt le matin afin d'éviter tout risque d'oxydation. Le raisin est placé intact dans le pressoir et sulfité sur les rafles à 3g par hectolitre.

Après pressurage, le jus obtenu n'est que partiellement débourbé autour de 14°C de manière à ne pas trop le dépouiller.

La fermentation se réalise en levures indigènes et s'étale sur une durée de 3 semaines environ. La fermentation malolactique s'effectue rapidement, car à dose dérisoire les sulfites ne la bloquent pas. Ceci dans le but des rester fidèle au terroir qui donne naturellement des vins frais.

La mise en bouteille se fait un peu avant le printemps avec une très faible dose de soufre (2g par hectolitre).

