

# Montagnère

## IGP Ardèche Blanc 2021

12,5 % vol.



## Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

[www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)



### Cépage

Viognier 50%  
Grenache blanc 45%  
Chardonnay 5%



### Vignoble

Surface : 2,5 Ha  
Densité de plantation : 4444 pieds/Ha  
Age moyen des vignes : 7 ans  
Rendement moyen : 20Hl/Ha  
Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire, orientation Sud-est



### Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009. Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitement à base de cuivre, soufre, et d'adjuvants d'origines végétales. Ebourgeonnage manuel.



### Vinification

Récolte mécanique à la fraîcheur de la nuit et manuelle. Pressurage. Léger débourageage. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation malo-lactique. Elevé sur lies durant 6 mois.



### Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel. Filtration clarifiante. Pas de stabilisants. SO2 total < 20 mg/L.



### Dégustation

8 à 10°C.



Vin fruité aux arômes de pêche, abricot, fenouil, pomme verte et écorces d'agrumes. La bouche juteuse, fraîche et équilibrée, rappelle un panier de fruits frais agrémenté de notes légèrement anisées.



Ce vin est à boire à l'apéritif, sur des poissons ou des fruits de mer.



### Garde

12 à 14°C.  
2 ans maximum.

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

