

# FICHE CONNAISSANCE CUVÉE

## LE MAS D'ESPANET Creta Amphora L18 Blanc



### Appellation

IGP Cevennes

### Vignerons

Agnès et Denys Armand

En 1980, à Saint Mamert du Gard, le père de Denys achète le Mas d'Españet, magnifique domaine à l'abandon et difficile d'entretien, auquel Agnès et Denys décident de rendre sa vitalité. Après quelques années en cave coopérative, Denys replante des vignes de différents cépages, et en 1999, fait son premier millésime. Ce dernier est un succès immédiat qui se répand très vite dans la région.

Aujourd'hui, Agnès et Denys Armand réalisent des vins naturels, tout en respectant le calendrier lunaire pour leur culture.

La cuvée Creta Amphora est née d'un véritable coup de coeur pour la crête en 2015, mais aussi pour Manolis, un potier rencontré sur place. Agnès et Denys décident alors de confier la création de ces amphore à ce dernier, afin de les utiliser pour l'élevage de leurs vins.

La cuvée Creta Amphora est douce et gourmande, et offre beaucoup de fraîcheur. Les arômes de fruits secs et les notes épicées offre une excellente longueur.

13,5°



### CÉPAGES

Chenin, Petit Manseing,  
Riesling et Sauvignon



### ÉLEVAGE

Elevage en  
Amphores



### CONDITIONNEMENT

Bouteilles Bourguignonnes  
couchées sur 2 niveaux de 6.

AGRICULTURE :

Biologique

Biodynamique

Raisonnée

Conventionnelle

