



# Le Mas Clément L'invitée 2012

Avec un nez sur des notes d'abricot et de pêche blanche, sa bouche vive et son attaque franche, ce vin développe un équilibre parfait. Sa finale est longue et son astringence fondu.

La production annuelle est limitée à 2400 bouteilles.

Ce vin accompagnera vos apéritifs et toutes les cuisines du monde, il se servira entre 8°C et 13°C.

His powerful nose of apricot and white peaches type backed up by his ample mouth give to this wine a perfect balance between freshness and length.

Annual production: 400 cases of 6 bottles.

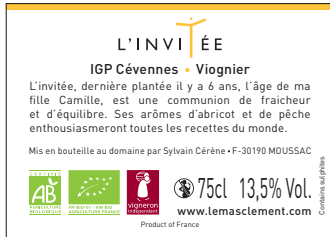
Good on aperitif and for all worldwide meals. Served chilled between 8°C and 13°C.



Le Mas Clément  
Route de Castelnaud - 30190 Moussac (France)  
M +33(0)6 15 02 40 15 - E info@lemasclément.com  
www.lemasclément.com



Étiquette/Label



Contre-étiquette/Back Label

# Le Mas Clément

## L'invitée

### 2012

**Appellation** : IGP Cévennes. **Cépage** : 100 % Viognier.  
**Climat** : Méditerranéen, caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux. **Vinification** : Extraction par pressurage directe sur pressoir pneumatique, séparation des presses, levures indigènes, élevage pendant 9 mois sur lies fines. **Contenance** : bouteille Bourguignonne de 75 cl. **Conditionnement** : Carton de six bouteilles couchées - Logo sur carton.

**Appellation:** IGP Cévennes. **Grape variety:** 100 % Viognier.  
**Climate:** temperate with hot summer, cool winter. **Vinification:** Direct pneumatic press with selection of must, use of natural yeasts, maturing in vats during 9 months on fine lies. **Volume:** 75 cl. Burgundy bottle. **Packaging:** Six bottles lay down in a stamped cardboard box.

