



## The Puppeteer Spes

Côtes Catalanes IGP, CSMB Wines

Un vin blanc qui possède une âme et une vision

### **Beschreibung:**

Les parcelles fraîches de Maury donnent naissance à un vin blanc de caractère, élevé en barriques, appelé The Puppeteer Spes. CSMB est né de la passion de Carrie Sumner et Marcel Bühler, qui transmettent leur joie de vivre à travers leurs vins. Une démarche biologique qui se passe de toute certification: telle est leur vision libre, indépendante et authentique. Le résultat est un vin qui surprend, émeut et reste gravé en mémoire.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune intense aux reflets dorés. Bouquet fruité complexe, rappelant les pêches bien mûres, la gelée de coing et les poires à la vanille, sur de délicates notes de fleur d'oranger et d'ananas flambé. Attaque onctueuse, mariage harmonieux entre richesse et fluidité, fruits jaunes, fleurs d'amandier et délicate touche de mandarine dans le milieu de bouche gourmand, tendre et souple jusque dans la finale vanillée. Parfaite union entre la finesse bourguignonne et le charme du sud de la France.

### **Accompagne idéalement:**

Accompagne à merveille une épaule d'agneau braisée au romarin ou une poêlée de champignons. Il se marie aussi très bien avec un bœuf mijoté ou une ratatouille. Les amateurs de fromage l'apprécient avec un fromage de montagne affiné.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:** France

**Produzent:** CSMB Wines

**Elevage:** 10 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** Grenache Gris, Grenache Blanc, Carignan Blanc, Macabeo

**Artikelnummer:** 1393624

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **The Puppeteer Spes**

Côtes Catalanes IGP  
CSMB Wines

**Herkunft:** France  
**Notation:** Score 18.5/20  
**Cépage(s):** Grenache Gris, Grenache Blanc, Carignan  
Blanc, Macabeo  
**A boire:** À l'apogée  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 10 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0%  
**Servier:** Frais, entre 9 et 12 degrés