# Mascarelle

La Petite Série

Appellation Montravel

Millésime 2018

Domaine Château du Bloy (24)

Cépages Sauvignon, Sémillon et Muscadelle

Vignerons Bertrand Lepoittevin-Dubost et Olivier Lambert

Récolté sur un terroir argileux à limons fins

Nombre de bouteilles éditées 1900

Titrage 15% Vol.

## Les Vins de Montravel



Sur la rive droite de la Dordogne, entre Castillon-la-Bataille à l'ouest et Sainte-Foy-la-Grande à l'est, l'AOC Montravel fait partie intégrante du Bergeracois, où elle jouxte des vignobles du Bordelais. C'est là où vient par ailleurs s'échouer le Mascaret, cette vague formée par les marées sur la Dordogne.

Le vignoble partage avec ses voisins girondins son encépagement principal, dominé par le merlot en rouge, le sauvignon et le sémillon en blanc, ainsi que son terroir géologique – un calcaire à astéries que l'on retrouve en Libournais et en Entre-deux-Mers.

Il produit des vins d'assemblage, des blancs secs très aromatiques, et des vins rouges ambitieux, corsés et de garde qui peuvent prétendre eux aussi à l'appellation depuis 2001.

## Un vigneron qui a du panache : Bertrand Lepoittevin-Dubost



Mascarelle a été vinifiée par Bertrand au Château du Bloy dont il est l'associé avec Olivier Lambert depuis près de 20 ans. Ancien avocat parisien, Bertrand a décidé de changer de vie et de se consacrer à sa passion pour le vin. Chaque jour il poursuit avec ardeur une quête quasi obsessionnelle : exprimer pleinement le terroir de ses vignes.

Bertrand est par ailleurs un fervent défenseur de la culture biologique. Le traitement de la vigne se fait le plus possible manuellement, sans utilisation de produits de synthèse ou insecticide. Il s'occupe également de l'assemblage et de l'élevage des vins du domaine dans ses chais.

Notre rencontre avec Bertrand fut un vrai coup de cœur, du fait de sa gentillesse, de son implication… et de son exigence dans notre collaboration !

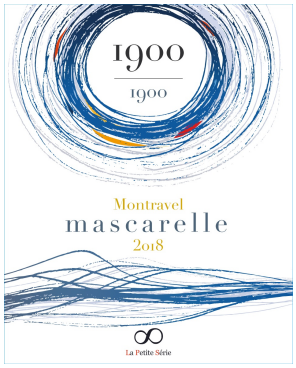
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

## Dégustation arômes et saveurs

Nous avons été séduits par sa belle robe jaune pâle avec des reflets verts et par son nez teinté de minéralité et de notes légèrement muscatées grâce à la muscadelle. En bouche, son attaque fraiche et acidulée donne suite à une jolie finale amandée. Comme une dragée en somme !

Ce vin aromatique et élégant accompagnera idéalement poissons, viandes blanches et fromages, ainsi que tous vos moments conviviaux en famille ou entre amis.

Il peut s'apprécier sans attendre ou se laisser vieillir quelques années en cave.




## Une bouteille unique

Les cuvées de la Petite Série ont la particularité d'avoir des étiquettes numérotées, avec une attention toute particulière portée au graphisme et à l'esthétique d'ensemble, ce qui fait de chaque bouteille un objet unique. Qui sait sur quel numéro vous allez tomber ?!

Le design de l'étiquette est signé par une agence hyper créative, Sun Conseil, qui a su restituer le souffle et le charme de cette cuvée.

La Petite Série c'est enfin un label respectueux de l'environnement, au bilan carbone neutre.

***La Petite Série**, c'est 8 amateurs-passionnés de vin,*
*qui vous sélectionnent un vin coup de cœur tiré en édition spéciale de 1900 bouteilles numérotées.*
***A**maury, **A**urélien, **A**xel, **G**régoire, **J**ean, **N**icolas, **P**ascal, **Y**annick*

www.facebook.com/LaPetiteSerie
www.lapetiteserie.com

