

# MAS ONÉSIME



**MAS ONÉSIME**  
GRAND VIN DE CARACTÈRE  
FAUGÈRES

## L'insoumis

Chardonnay Pays d'Oc

### LA DEGUSTATION

Ce Chardonnay saura éveiller tous vos sens par sa robe lumineuse, jaune pâle à reflets verts, ses arômes intenses et racés, ses notes de fleurs blanches et de noix. Une belle fraîcheur préserve sa subtilité et sa délicatesse. C'est un vin plaisant et soyeux, tout en dentelle.

### TERROIR, RECOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : Argilo-calcaire  
Altitude moyenne des parcelles : 150 mètres  
Cépage : 100% Chardonnay  
Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité  
Rendement moyen : 60 hl/ha  
Vinification parcellaire, pressurage pneumatique  
Thermorégulation des cuves via un groupe de froid  
Elevage en cuve



**Accord Mets/Vin :** *De nombreuses entrées seront mises en valeur, tourtes aux légumes, poissons au four, fromage de chèvre.*

Mas Onésime - Olivier Villaneuva - Vigneron - Hameau de La Liquière - 34480 CABEROLLES - France  
Tél : 04 67 93 63 58 - Mobile : 06 20 86 50 35 - Mail : [olivier@masonesime.com](mailto:olivier@masonesime.com)  
Site internet : [masonesime.com](http://masonesime.com) - Facebook : [www.facebook.com/MasOnesime](https://www.facebook.com/MasOnesime)