



ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



Cyril Marès

Costières de Nîmes Blanc AOC Cuvée Excellence

Tipo de vino: Blanco seco

Variedades de uva: 70% Roussanne,
30% Viognier

Añada: 2021

Alcohol: 14.5%

Formato: 750 ml

Cierre: Corcho natural



La Bodega

Mas des Bressades se encuentra en la apelación Costières de Nîmes, en el sur del valle del Ródano. Se extiende a través de 45 hectáreas al norte de la Camarga, donde las vides se plantan a una altitud de setenta metros en suelos silíceos cubiertos de guijarros enrollados. La palabra *bressades* proviene del dialecto provenzal y significa *sacudir*, porque el fuerte viento *Mistral*, típico de la región en invierno y primavera, suele alcanzar los 100 km/h, llegando a veces hasta los 140 km/h.

Cyril siempre ha vivido entre las viñas y los huertos de su padre Roger. Después de estudiar agronomía, viticultura, y enología en Montpellier, viajaba a otros continentes antes de hacerse cargo de la finca. Cyril regresó a Mas des Bressades en 1996. Volviendo por la pasión por el vino y por el terroir de Mas des Bressades, su objetivo es preservar en la mayor medida posible el potencial de calidad del terroir respetando al mismo tiempo las vides y el suelo. "Busco en cada vino la armonía entre los diversos orígenes y componentes del vino para que cada uno sienta mientras lo bebe el placer que tuve en elaborarlo."

El Vino

Los viñedos de Mas des Bressades están situados en la soleada parte sur del valle del Ródano. Los viñedos están cubiertos de los *galets roulés* (guijarros enrollados) típicos de esta zona.

Tras un suave prensado, el mosto se deja brevemente en contacto con los hollejos para extraer aromas y fenoles. A continuación, el mosto se trasiega a ánforas y barricas de roble usadas donde tiene lugar la fermentación alcohólica. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, el vino permanece en las ánforas y barricas de roble usadas sobre sus lías durante seis meses más para ganar complejidad y profundidad.

En nariz, Cuvée Excellence Blanc exhibe notas florales y de sílex, y aromas de durazno, frutas exóticas y especias dulces. La buena acidez favorece el paladar en el que dominan los aromas frutales y tostados. Estos aromas persisten durante mucho tiempo en la boca. El vino expresa una hermosa riqueza de fruta pero al mismo tiempo una elegancia y complejidad contenidas.

