IRRESISTIBLE BLANC

MAUPERIER

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le rêve de notre vie, le but ultime ! Un vignoble, la famille et des amis, tout ce qu'il faut quoi! Il manquait la possibilité de créer un blanc. Un vignoble superbe, des possibilités infinies en rouges, mais pas de cépages blancs ! Bien sûr, il y a la possibilité de planter mais pour arriver à ce que l'on veut plusieurs années seront nécessaires. Une partie de la solution : partager ! Partager le goût que l'on apprécie, partager des moments de convivialité, partager cette approche d'un blanc si sexy qu'il en devient irrésistible ! L'autre partie de la solution: sourcer ! Sourcer dans un vignoble dont nous sommes fans, sourcer chez des vignerons qui nous ressemblent, sourcer dans une inspiration commune qui débouche sur un plaisir commun! Le résultat est là, un blanc sec, minéral, tendu mais gras, frais mais dense, bref irrésistible.

Accords mets et vins

Délicieux à l'apéritif mais vraiment irrésistible sur du poisson grillé, des coquillages et crustacés.

Détails

Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Ana Russo
Domaine : Mauperier
Couleur : Blanc
Degrès : 11,5 %
Viticulture : En conversion
Cépages : Chenin, Sauvignon blanc
Contenance : 0,75 L
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Cépage : Sauvignon Blanc - Chenin
Vendange : Chaque cépage est vendangé à son optimum de maturité aromatique
Viticulture : En conversion
Vinification : Les raisins sont égrappés, foulés et pressés. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve à basse température pour produire et préserver un maximum les arômes variétaux et la fraicheur
Elevage : L'élevage se fait en cuve sur lies

Dégustation

Robe : Le vin est cristallin, de couleur jaune pâle aux reflets verts
Nez : Le nez se caractérise par des notes fraîches d'agrumes (citron vert, pomelo) qui laissent place à des arômes subtils de fruits exotiques (ananas)
Bouche : L'attaque en bouche est dynamique puis de texture plus ronde laissant apparaître les mêmes notes aromatiques de fruits frais acidulés
Finale : La finale s'étire tout en pureté minérale et sapidité désaltérante.
Garde : A boire dans l'année
Température de service : 12,5°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Une vie de travail et de voyages aura été nécessaire pour nous construire, mon époux et moi, et voir grandir l'essentiel, notre famille et, au-delà, notre tribu. Il ne manquait plus que le lieu pour tous nous y retrouver et un gros coup de coeur nous a fait poser nos valises au milieu d'un vignoble enchanteur sur le terroir de Castillon-la-Bataille, sur la rive droite de la Dordogne. MAUPERIER est devenu notre écrin! Un terroir fabuleux, des vignes qui n'attendaient que de se réveiller, conjugué à l'expérience des nouveaux arrivés au sein de la tribu, et le résultat ne s'est pas fait attendre. Epicuriens et fous de bon vin, nous nous retroussons tous les manches à la recherche de la qualité dans le respect de la terre de nos enfants. Aujourd'hui, venez nous rejoindre afin de partager avec nous convivialité, plaisir et bons moments.Ana RUSSO, Vigneronne Optimiste

Plaisirs du vin
Dax