

Vin de France Moulin Blanc 2022 "Blanc de Noirs" MOURAT Jérémie 100% Pinot Noir A.BIO

Au nez se dégage une fraîcheur complexe, qui vous dévoile des arômes de soupe de fraises et d'amandes. La bouche est vive, avec une belle minéralité



Référence : 506

Prix : 16.70 €

Descriptif :

**Vin de France Moulin Blanc 2022 "Blanc de Noir" 100% Pinot Noir
MOURAT Jérémie**

Le Domaine Familiale est présent depuis 1880 sur Mareuil, La première acquisition fût le Le Château Marie du Fou , puis le Clos Saint-André,(propriété de la famille Taittinger jusqu'en 1968), puis repris par la Famille MOURAT en 2006, celui ci est conduit en culture biologique depuis sa reprise, il produit les cuvées d'élite de du vignoble Vendéen.

Moulin Blanc quant à lui, est situé sur une colline de 15 hectares situé à Rosnay dont 6 hectares sont plantés en vignes , qui profite des brises marines venant de l'océan Atlantique. Le vieux pinots noirs sont ainsi rafraichis par le vent marin qui leur confère une fraîcheur inimitable.

notes de dégustation :

Au nez se dégage une fraîcheur complexe, qui vous dévoile des arômes de soupe de fraises et d'amandes. La bouche est vive, avec une belle minéralité et une acidité élégante rapportant du peps, avec une longue finale sur le pamplemousse et la groseille. Un blanc parfait pour l'apéritif ou sur un poisson grillé.

accords : apéritif, poisson grillé, rilette de poisson, noix de saint jacques, fruits de mers, fromage de chèvre, quiche au sainte maure,

cépage : 100% pinot noir ,vignes de 40 ans,densité 6700 pieds à l'hectare,élevage en Oeufs Nomblot 35 Hl, minimum 6 mois sur lies.

T°S : 9°C

G: 2 à 4 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)