

Mareuil Blanc" Fiefs Vendéens" 75 cl 2022 MOURAT Jérémie A.BIO

le nez est discret de pierre mouillée, des notes fumées.L'attaque est pleine de vivacité avec un fruité juste mature. C'est ciselé



Référence : 505

Prix : 17.70 €

Descriptif :

Mareuil Blanc" Fiefs Vendéens" 75 cl 2022 MOURAT Jérémie

la Famille MOURAT, présente depuis 1880 dans les Terres Vendéennes, sous l'impulsion de Jérémie MOURAT, vont faire l'acquisition tout prêt de leur domaine le chateau Marie du Fou, rachète à la famille TAITTINGER un très beau terroir enfoui sous des ronces et des genêts. Ils reconstituèrent le Clos Saint-André selon la géopédologie du lieu et dans le respect les valeurs de l'appellation Fiefs Vendéens Mareuil, située à la pointe méridionale de la Loire.Le domaine est situé sur un coteau de 9 hectares qui offre un panorama exceptionnel sur le marais poitevin et la plaine de Luçon qu'il domine.Les vignes ont donc toujours été labourées, et sont désormais chaussées et déchaussées au cheval de trait depuis 2009.

notes de dégustation :La robe est de couleur vert pâle à or, le nez est discret de pierre mouillée, des notes fumées.L'attaque est pleine de vivacité avec un fruité juste mature. C'est ciselé, précis, minéral. La matière est salivante avec une finale tendue.

cépages : 90% chenin, 10% chardonnay,vignes de 8 ans,le vin est élevé sur lies pendant 8 mois dans un foudre en bois de 3 000 litres.

accords : fruits de mer,noix de saint jacques à la crème, poissons de rivière,plats au curry, coquillage,chèvre,
petit Nantais,

T°S: 8 - 10°C

G: 5 ans et +

[Lien vers la fiche du produit](#)