Méthode Traditionnelle 'la Bulle' Jean François MERIEAU 2018

Sa robe est de couleur jaune pâle avec des reflets dorés. le nez est frais, floral dégageant des notes de fruits blancs (pêche de vigne) et en bouc



Référence : 471461

Prix : 14.05 €

Descriptif :

Méthode Traditionnelle 'la Bulle' Jean François MERIEAU 2018

Le vignoble des Bois Vaudons est exploité par la famille Mérieau de père en fils depuis plus de 3 générations.

L'exploitation s'étend maintenant sur plus de 35 hectares. A flanc de coteaux et sur la rive gauche du Cher, les vignes bénéficient en majorité d'une exposition sud-sud-est. Ces terroirs riches et complexes permettent la production d'une gamme de vins variée et riche en couleurs, de vins issus de vignes jeunes ou plus âgées - certaines vignes de pineau d'Aunis ont plus de 100 ans.Jean-François Mérieau a repris le domaine familial en 2000. Depuis son installation aux commandes du domaine, Jean-François s'attache à re-découvrir les terroirs du Loir-et-Cher, travaillant les sols au labour, taillant sévèrement et vendangeant à la main...

notes de dégustation :

Sa robe est de couleur jaune pâle avec des reflets dorés. le nez est frais, floral dégageant des notes de fruits blancs (pêche de vigne) et en bouche, ses fines bulles (repos 24 mois sur lattes + 12 mois en cave) apporte un coté brioché , tendre .

cépages : 80% chenin, 20% chardonnay

accords : apéritif et desserts aux fruits (pêche- ananas-tarte tatin)

T°S: 7°C

G: 2 ans

Lien vers la fiche du produit