IGP Val de Loire Vendée Moulin Blanc 100% Pinot Noir 2022 MOURAT Jérémie A.BIO

un nez flatteur sur la cerise kirsché et légèrement boisé, l'attaque est un vive du fait du millésime mais avec une aération de 30 minutes, la rondeur



Référence : 503

Prix : 17.70 €

Descriptif :

IGP Val de Loire Vendée Moulin Blanc 100% A .BIO Pinot Noir 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.Lesvignes ont donc toujours été labourées, et sont désormais chaussées et déchaussées au cheval de trait depuis 2009.

notes de dégustation:

Une belle couleur rouge vermeille, un nez flatteur sur la cerise kirchée et légèrement boisé, l'attaque est un vive du fait du millésime mais avec une aération de 30 minutes, la rondeur s'installe, l''élégance du pinot noir se retrouve.Des notes de torrefactions légères, une belle longueur., avec une fin de bouche légèrement épicée.

cépage : 100 % pinot noir, vignes de 40 ans,sur un sol composé d'argiles sur schistes pourpres, egrappage total,élevage en cuves bois tronconique de 68 Hl sur lies pendant 6 mois.

accords : oie, faisan, poissons de mer, cailles, andouillette grillée, rouelle de veau à l'ancienne, langoustine au curry, hachis parmentier,escaloppe de veau à la milanaise

T°S : 15°C

G: 2 à 5 ans

Lien vers la fiche du produit