

MAREUIL BLANC MARIE DU FOU 75 CL Domaine MOURAT

Le nez est floral, fleur blanche, (muguet,) et d'agrumes sur le pomelos (pamplemousse) le citron, les fruits exotiques, la bouche est juteuse, fraîche



Référence : 512

Prix : 12.05 €

Descriptif :

MAREUIL BLANC MARIE DU FOU 75 CL MOURAT

la Famille MOURAT, fait partie du Patrimoine Vendéen, elle est présente depuis 1880, à la fois sauniers producteur et vendeur de sel sur l'Île de Ré jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle, puis marchands de vins aux Sables d'Olonne pendant trois générations. C'est en 1974 que Jean Mourat créa le vignoble qui deviendra Château Marie du Fou. Son fils Jérémie le rejoint en 1998 avec un esprit très pointu sur l'élaboration des cuvées. Ils font l'acquisition de 2 autres Domaines Clos Saint-André en 2006 et le Moulin Blanc en 2011 pour leurs terroirs exceptionnels

Depuis plus de 10 ans, l'ensemble des domaines est passé en culture biologique ou en conversion bio sous l'impulsion de Jérémie MOURAT,

Mareuil sur Lay est situé sur une cassure géologique très ancienne, au croisement de trois écosystèmes : la Plaine de Luçon, le Marais Poitevin et le Bocage Vendéen. Les terroirs sont constitués de coteaux de schistes et de rhyolites sous influence maritime.

notes de dégustation :

Le nez est floral, fleur blanche, (muguet,) et d'agrumes sur le pomelos (pamplemousse) le citron, les fruits exotiques, la bouche est juteuse, fraîche avec un léger gras pour apporter une petite douceur et qui lui apporte de la longueur.

cépages: 70% chenin, 30% chardonnay, vignes d'une vingtaine d'années, après un pressurage pneumatique doux, les jus fermentent lentement en fûts de chêne de 400 litres avec des batonnages réguliers. sont vinifiés et élevés en foudre

accords : apéritif, entrées froides, pain de poisson, poisson grillé, viande blanche en sauce,

T°S: 8°C

G: 2020- 2021

[Lien vers la fiche du produit](#)