

OVNI Blanc 2022 Jérémie MOURAT IGP Val de LOIRE 75 CL

Un nez très floral sur les agrumes, pamplemousse, avec un côté de fruits exotiques, la bouche est fraîche, vive, avec une finale désaltérante, les aci



Référence : 508

Prix : 12.10 €

Descriptif :

OVNI Blanc 2022 Jérémie MOURAT IGP Val de LOIRE 75 CL

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. sur cette cuvée Jérémie à voulu créer une cuvée fruitée Hors Norme (cahier des charges) de l'AOC , donc un OVNI est apparu : Objet Vinicole Non Indentifié

notes de dégustation :

Un nez très floral sur les agrumes, pamplemousse, avec un côté de fruits exotiques, la bouche est fraîche, vive, avec une finale désaltérante, les acides sont maîtrisées , très belle manufacture, à partager

cépages : 80% sauvignon, 20 % chardonnay ,vignes d'un quinzaine d'années,sur sols composés de schistes, rhyolites, et argiles, égrappage total, pressoir pneumatique, débouillage à froid, élevage 3 mois en cuve inox thermo régulée.

accords : apéritif tout simplement, cuisine exotique, salade estivale aux crevettes, sur des fromages de chèvres, tartiflette,

T°S: 8° - 10 °C

G: 2024-2025

[Lien vers la fiche du produit](#)