

OVNI Rosé 2021 Jérémie MOURAT IGP Val de LOIRE 75 CL

Le nez est très fruité, déclinant sur des notes de pêche, de brugnons et ouvrant ensuite sur des fruits exotiques. La bouche est toute aussi expressive



Référence : 509

Prix : 12.10 €

Descriptif :

OVNI Rosé 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 château 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 des 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. Jérémie a voulu créer une cuvée fruitée Hors Norme (cahier des charges) de l'AOC, donc un OVNI est apparu : Objet Vinicole Non Identifié

notes de dégustation :

Le nez est très fruité, déclinant sur des notes de pêche, de brugnons et ouvrant ensuite sur des fruits exotiques. La bouche est toute aussi expressive, gourmande, présentant des arômes de fruits exotiques et de pêche, la finale est fraîche et salivante, à déguster dès à présent...

cépages : 100 % grolleau, vignes de plus de 20 ans, sur sols composés de shistes pourpres et de rhyolites, égrappage total, pressoir pneumatique, débouorbage à froid, élevage en cuve inox thermo régulée 4 mois,

accords : apéritif, sur des salades printanières avec des vinaigres doux, (balsamique) , des poissons grillés,

T°S: 8- 10°C

G: 2023- 2024

[Lien vers la fiche du produit](#)