IRRESISTIBLE! BLANC

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Minéral | Frais | Convivial | Généreux

Ce blanc incarne une quête : trouver l'équilibre parfait entre tension et générosité. Un Sauvignon Blanc vibrant, adouci par la rondeur du Chenin, issu de terroirs argilo-calcaires sélectionnés pour leur excellence.
La vinification à basse température préserve toute sa palette aromatique, tandis que l'élevage sur lies fines lui confère ce gras si plaisant en bouche. Rien que la pureté du fruit et cette minéralité qui vous happe dès la première gorgée.
Bref... IRRESISTIBLE !

Accords mets et vins

Délicieux à l'apéritif mais vraiment irrésistible sur du poisson grillé, des coquillages et crustacés.

Détails

Couleur : Blanc
Degrès : 11,5 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chenin, Sauvignon blanc
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Ana Russo
Domaine : Mauperier

Caractéristiques

Cépage : Sauvignon Blanc 70% - Chenin 30%
Vendange : Chaque cépage est vendangé à son optimum de maturité aromatique
Viticulture : Les dessous de rang sont travaillés mécaniquement, et des couverts végétaux sont installés 1 inter-rang sur 2, l'autre inter-rang étant enherbé naturellement. Il sont entretenus par tonte ou mulching. La fertilisation est raisonnée à l'aide d'analyses de sol et d'analyses foliaires spécifiques pour équilibrer les sols et les vignes.
Vinification : Les raisins sont égrappés, foulés et pressés. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve à basse température pour produire et préserver un maximum les arômes variétaux et la fraicheur
Elevage : L'élevage se fait en cuve sur lies

Dégustation

Robe : Le vin est cristallin, de couleur jaune pâle aux reflets verts
Nez : Le nez se caractérise par des notes fraîches d'agrumes (citron vert, pomelo) qui laissent place à des arômes subtils de fruits exotiques (ananas)
Bouche : L'attaque en bouche est dynamique puis de texture plus ronde laissant apparaître les mêmes notes aromatiques de fruits frais acidulés
Finale : La finale s'étire tout en pureté minérale et sapidité désaltérante.
Garde : A boire dans l'année
Température de service : 12°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Il y a ce moment.La bouteille qu'on ouvre.Le premier verre qu'on tend à quelqu'un qu'on aime. Ce silence après la première gorgée, puis le sourire.C'est pour ces moments-là qu'on a tout quitté.En 2022, on a posé nos valises à MAUPERIER avec une intuition : ces instants de partage authentique méritent des boissons à leur hauteur. Pas des produits. Des émotions en bouteille.Depuis, nos Vins de France comme nos AOC ont été primés, notre domaine est devenu 100% bio, et notre Communauté grandit sur trois continents.Puis quand on s'est demandé comment inviter ceux qui ne boivent pas d'alcool autour de la table, la réponse était évidente : on a créé AFFRANCHI 0.0, premier Vin de France Désalcoolisé élaboré par une vigneronne.Avec ou sans alcool, nous mettons l'Art de Vivre en bouteille.AnaVigneronne Optimiste

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch