

IRRESISTIBLE BLANC

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le rêve de notre vie, le but ultime ! Un vignoble, la famille et des amis, tout ce qu'il faut quoi! Il manquait la possibilité de créer un blanc. Un vignoble superbe, des possibilités infinies en rouges, mais pas de cépages blancs ! Bien sûr, il y a la possibilité de planter mais pour arriver à ce que l'on veut plusieurs années seront nécessaires. Une partie de la solution : partager ! Partager le goût que l'on apprécie, partager des moments de convivialité, partager cette approche d'un blanc si sexy qu'il en devient irrésistible ! L'autre partie de la solution: sourcer ! Sourcer dans un vignoble dont nous sommes fans, sourcer chez des vignerons qui nous ressemblent, sourcer dans une inspiration commune qui débouche sur un plaisir commun! Le résultat est là, un blanc sec, minéral, tendu mais gras, frais mais dense, bref irrésistible.

Accords mets et vins

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

Détails

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

Caractéristiques

Cépage : Sauvignon Blanc - Chenin
Vendange : Chaque cépage est vendangé à son optimum de maturité aromatique
Viticulture : En conversion
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 fraîcheur
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 : 12,5°C

HISTOIRE DU DOMAINE

MAUPERIER s'épanouit dans le paysage de l'appellation de Castillon. Ce qui a commencé comme un rêve familial dans un vignoble enchanteur s'est transformé en une aventure collective passionnante. Notre famille, au cœur de ce projet, a trouvé ici son écrin. Autour d'elle s'est formée une véritable Tribu de passionnés qui, jour après jour, font vivre MAUPERIER et révèlent le potentiel de nos vignes. Au fil des saisons, une communauté vibrante de soutiens fidèles, de visiteurs curieux et d'amateurs de vin s'est développée. Chacun enrichit notre histoire et donne sens à notre quête d'excellence. Guidés par l'amour du terroir et la passion, nous créons des vins qui racontent notre histoire commune, quelle qu'en soit la couleur ou le millésime. Chaque cuvée témoigne de l'engagement de MAUPERIER pour la qualité et le respect de notre terre. Venez découvrir notre domaine, déguster nos vins et rejoindre cette belle communauté. Ensemble, cultivons le plaisir, la convivialité et la passion au cœur de ce terroir exceptionnel. Ana RUSSO, Vigneronne Optimiste



Plaisirs du vin
Marmande