

FIEFS VENDEENS MAREUIL BLANC

« LES GRANDS VERSANTS »

Vin issu d'un assemblage de Chenin (90%) et de Chardonnay (10%).

D'une brillante robe jaune clair aux reflets gris-verts, ce vin présente des arômes caractéristiques de fruits jaunes (coing), d'agrumes (citron) et de fleurs délicates (acacia, tilleul).

Le second nez est élégant (melon, citron confit) et exprime une élégance toute naturelle. De légères notes toastées apportent complexité et subtilité.

L'attaque est fraîche et fruitée. Elle affiche une belle vivacité ce qui lui donne un style désaltérant, gai. Cette fraîcheur et son croquant fruité confèrent une personnalité unique qui ne vous laissera pas indifférent.

Vin riche, puissant et équilibré qui accompagnera à merveille les poissons grillés ou les fruits de mer iodés et s'accommodera parfaitement avec les cuisines épicées, sushis, et vos plateaux de fromages.

A servir entre 8 et 10°C.

Vins aux arômes délicats et au caractère unique, il peut être consommé dès à présent, mais peut aussi être gardé 5 ans.

Vinification : fermentation et élevage en cuve Diamant.