

FIEFS VENDEENS MAREUIL BLANC

« LE CLOS DES CHAUMES »

Vin issu d'un assemblage de Chenin (60%) et de Chardonnay (40%).

D'une brillante robe jaune clair aux reflets gris-verts, ce vin présente des arômes intenses de fruits blancs (pêche, poire), d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fleurs (tilleul, aubépine).

Le second nez est friand (melon, guimauve) et révèle des notes de fruits exotiques (fruits de la passion).

La finesse aromatique se prolonge par des notes mentholées délicates et rafraîchissantes.

L'attaque est fraîche et fruitée. Les arômes subtils de fleurs et de fruits mûrs apportent une complexité rare.

Vin ample, frais et équilibré qui accompagnera à merveille les poissons grillés ou en sauce, les viandes blanches ou enchantera votre apéritif.

A servir entre 8 et 10°C.

Vins aux arômes printaniers, il est fortement conseillé de les consommer dans l'année. Toutefois, ils se conserveront deux ans sans perdre leurs qualités gustatives.

Vinification : stabulation à froid des moûts pendant 5 jours. Fermentation basse température. Bâtonnage des lies fines en cours d'élevage.