IRRESISTIBLE! BLANC

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Ce blanc est né de notre passion pour les vins de caractère. Un vin qui nous ressemble : sincère et convivial.
Sa personnalité ? Une belle tension minérale qui s'équilibre parfaitement avec sa texture généreuse. Frais et vif, il garde cette densité qui le rend si plaisant à déguster.
C'est exactement le genre de bouteille qu'on aime ouvrir entre amis, un vin qui invite au partage et aux bons moments. À la fois élégant et accessible, il séduit par son caractère authentique.
Bref... IRRÉSISTIBLE !

Accords mets et vins

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

Détails

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

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

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

AUGERON
FAMILLE PERRI