

La Maison Neuve (IGP* VAL DE LOIRE)

Fraîcheur exotique

Cépage : 2/3 Chardonnay, 1/3 Sauvignon gris.

Terroir : le Chardonnay et le Sauvignon gris sont situés sur des sols Limono-sableux reposant sur une roche mère de type micaschiste. Alliés à des rendements modérés, ces « climats » confèrent à cette cuvée une grande richesse d'arômes et une structure en bouche.

Vinification : la cuvée est vinifiée à température maîtrisée afin de favoriser l'expression aromatique. Elle est élevée sur lie durant tout l'hiver, afin de développer le fruité et la matière.

Mise en bouteille : après un élevage de six mois, le vin est soutiré et mis en bouteille à la propriété début mars. Après un repos optimal de trois mois, il exprimera toute sa fraîcheur et son intensité aromatique.

Dégustation :

Œil : sa robe jaune pâle est relevée de reflets dorés.

Nez : son nez développe des arômes intenses d'agrumes et de fruits exotiques, avec des notes de genets.

Bouche : rond, le vin se révèle intensément fruité et frais sur des notes de fruits exotiques et d'agrumes.

Accord mets et plats : apéritif, salades, poissons. Servir frais entre 8°C et 10°C.

Suggestion de garde : de 12 mois à 36 mois.



* IGP: Indication Géographique Protégée