

Les Vins de la Madone "Sauvignon Gris et Blanc sur Volcan" blanc sec 2022



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): G. Bonnefoy (Vins de la MADONE)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Urfé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: sauvignon gris et blanc de Madone

RVF: 88/100

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION Des vins de la madone

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Vin de la Madone IGP Urfé "sauvignon gris et blanc" blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nature des sols : 100% issus de basaltes (roches volcaniques). Vigne plantée sur la face est du volcan de Purchon, Champdieu (Loire).

Vignes : Plantation en 2011 de cépage Sauvignon gris à 60 % et de Sauvignon blanc à 40 % issu de sélection massale

Vinification / Elevage :

Vendanges manuelles.

Utilisation d'un pressoir pneumatique.

Fermentation malo-lactique non réalisée pour plus de fraîcheur.
Elevage en cuve inox.
Vin légèrement filtré.
Teneur en SO2 environ 35 mg/l (inférieure aux normes DEMETER).

Accord mets & vins / apogée :

A déguster jeune.

Un nez de mangue, de poire fraîchement coupée, agrémentée d'une pointe d'agrumes. Une bouche grasse mais fraîche, avec une finale au parfum fruit de la passion, agrémentée de notes de silex typiques de nos terroirs volcaniques.

Sera très agréable à l'apéritif, sur des huîtres ou en accompagnement d'un dessert aux fruits exotiques. Belle fraîcheur.

Description brève du produit :

Un superbe assemblage de sauvignons sur terroir volcanique, d'une fraîcheur impressionnante. Certifié bio et biodynamie. Un nez de mangue, de poire fraîchement coupée, agrémentée d'une pointe d'agrumes. Une bouche grasse mais fraîche, avec une finale agrémentée de notes de silex typiques du terroir volcanique.