

EQUINOXE 2020 BLANC

DOMAINE DE MAOURIES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

L'Equinoxe d'Automne marque le parfait équilibre entre le jour et la nuit. C'est aussi le passage vers une saison plus fraîche, symbole de maturité. Ce n'est pas un hasard si c'est à cette période que nos Petits Mansengs et Petits Courbu atteignent leur maturité optimale pour être vinifiés en sec.

Accords mets et vins

Parfait à l'apéritif, avec des sushis ou un poulet fermier rôti.

Détails

Couleur : Blanc
Millesime : 2020
Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Courbu, Petit Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec
Nom du Vigneron : Claire et Rémi Dufau

Dégustation

Robe : Dorée aux reflets verts
Nez : Élégant et fruité
Bouche : Les arômes d'agrumes et de fruits blancs (citron jaune, pêche blanche, groseille blanche) sont bien présents à l'attaque et en milieu de bouche, soutenus ensuite par des notes plus florales.
Finale : Des notes boisées et minérales se révèlent en finale et accompagnent la vivacité de cette cuvée.
Garde : 3 à 5 ans
Température de service : 10-12°C

Caractéristiques

Terroir : Côteaux limono-argileux
Cépage : 80% Petit Manseng 20% Petit Courbu
Vendange : Mécanique
Viticulture : HVE, en conversion AB
Vinification : Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation à basse température.
Elevage : Elevage sur lies fines en cuve inox puis 2 mois en fûts de chêne.

Avis d'expert Gueuleton

Robe : élégante robe pourpre, reflet grenat intense de jus de cerises. Nez : un nez agréable, juteux avec une gourmandise de fruits noirs, rouges à noyau et à pépins. Une touche fleurie et de poivre noir. Une finale de nez pleine de promesse. Bouche : à l'attaque fraîche, un tanin soyeux comme de la soie. Un milieu de bouche digeste sur une tension qui rend la matière élégante. Les odeurs du nez croquent en bouche. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : non. Accords : à l'apéritif, viande juteuse, tapas, tapenade et viande séchée. Le plat : risotto au vin rouge, rouget à la plancha et copeaux de betteraves rouges. Remarque : Un trio de cépages sudistes. Des vinifications bien maîtrisées avec un style recherché. Le tannat nous montre un autre aspect de son visage. Bravo.

HISTOIRE DU DOMAINE

En 2017, j'ai créé Les Vins de Claire, sur une petite partie de la propriété familiale. Des vins fruités, purs et sincères, où les cépages endémiques s'expriment pleinement. Une nouvelle page s'ouvre maintenant avec mon frère Rémi, sur la totalité de la propriété cette fois, et en agriculture biologique. Le Domaine de Maouries, terrain de jeu de notre enfance, n'a pas fini de nous révéler tous ses secrets. Forts de notre amour pour cette terre et pour les bons produits, nous avons hâte de vous faire découvrir nos vins. Du fruit, de la pureté, de l'équilibre et de la sincérité, telles sont les qualités que nous recherchons. Claire et Rémi Dufau



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png