VIGNOBLE Marchais

Malvoisie

AOP Coteaux d'Ancenis Malvoisie



LE VIGNOBLE

Au sud de la Loire, à Thouaré sur Loire
Terres de Schistes
L'age moyen de la vigne : 5 ans
La densité de plantation : 6500 pieds/ha
La récolte moyenne : 50 hl/ha
Le cépage : Pinot Gris

LA DÉGUSTATION

Œil : Une belle couleur jaune aux reflets gris

Nez : Des arômes de litchi et de figue fraiche légèrement mentholés

Bouche : Rafraichissant et gourmand souligné par des arômes d'orange amère. L'impression de croquer dans une pâtisserie !

LA VINIFICATION

- Pressurage des grains entiers par un pressoir pneumatique à faible pression
- Cuverie souterraine à carreaux de verre

Mode de vendanges : manuelle



CONSEILS DE SERVICE

- Température de service à 6°C
- Apte à une garde de : 5 ans
- Les accords : apéritif, sushis, plats exotiques, desserts

EARL **Philippe Marchais**
Domaine de la Bronnière
44430 LE LOROUX-BOTTEREAU

VIGNOBLE Marchais

Contact Vignoble Marchais
T. : **02 40 03 79 89**
@ : contact@vignoblemarchais.fr
www.vignoblemarchais.fr