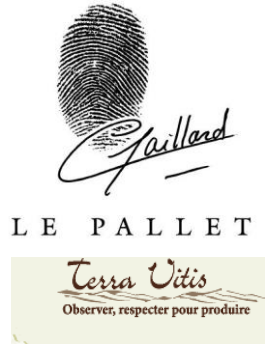


Cuvée des Aventuriers

Appellation Vin de France



Dès les années 1600, on y chargeait les barriques de vin sur les « gabares ». Elles partaient jusqu'à Nantes, puis vers le grand large. C'est sur ce terroir historique, que depuis 1615, la famille MAILLARD cultive la vigne et élève le vin avec toujours la même passion. Vigneron indépendant depuis plusieurs années, l'exploitation, en agriculture raisonnée de Christophe Maillard, se situe à 20 km au sud de Nantes, au Pé de Sèvre et bénéficie de la reconnaissance TERRA VITIS. Toujours en évolution, l'exploitation est maintenant certifiée agriculture biologique en plus d'être de contrôle ECOCERT. L'empreinte d'un vigneron en Muscadet, le vigneron qui signe son vin de son empreinte...

Cépages : 100% Sauvignon blanc

Terroir : Le vignoble bénéficie d'une grande diversité de sous-sol dont les quatre majeurs sont du micaschiste, du gneiss, de l'amphibolite et du granite. Les vignes de cette cuvée sont sur le micaschiste.

Analyse : 12% alc. / vol.

Vinification : Elle est élaborée avec une vinification traditionnelle et un élevage en cuve. Cette cuvée, récoltée à la main, est issue de vignes, d'environ 10 ans,

Dégustation : Cette cuvée est très fruitée, très agréable au nez comme en bouche. En apéritif, pour accompagner les fruits de mer et les poissons. Pour servir à toute heure. Il faut avoir l'esprit aventurier pour découvrir la nouveauté.

Reconnaissance : ECOCERT FR-BIO-01 2013

Service : Entre 8 et 10 °C.

Potentiel de garde : maintenant

Code :

Prix :

Format : 750 ml

