

# mûr mûr

Vin de France



**MILLESIMES DISPONIBLES :**  
2018

**CEPAGES :**  
Petit Manseng 100%

**TERROIR :**  
Coteaux face à la mer,  
composés d'argile rouge et  
galets roulés.

**VIGNES :**  
Âge moyen de la vigne :  
35 ans

**RENDEMENT :**  
10 hl/ha

**VINIFICATION :**  
Vin blanc doux issu  
de raisins sur muris lors de  
vendanges automnales,  
MUTAGE

**DUREE DE GARDE :**  
10 ans et plus

**ALCOOL :**  
12%

**SERVICE :**  
7°/8°

**PRODUCTION :**  
600 Bouteilles de 50 cl

## DEGUSTATION

Robe d'or intense brillante et limpide. Le nez est très fin sur des arômes d'épices et de fruits exotiques avec des parfums floraux. La bouche bien que puissante affiche de bien belles qualités avec une attaque franche et gourmande sur des fruits exotiques croquants et une grande fraîcheur au service de la buvabilité. Délicat mariage de douceur et d'acidité, pour un vin puissant en bouche. La grande finesse de ce vin ne vous apportera que du plaisir. A apprécier très frais, à l'apéritif ou sur un dessert. Il se marie très bien aussi avec le foie gras.