

LES FRUITS 2025 BLANC DOUX



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Les Mansengs, c'est véritablement notre Madeleine de Proust ! Ces petits grains à la fois sucrés et acidulés qui éclatent en bouche et libère leurs arômes exubérants de fruits exotiques, on salive rien que d'y penser. C'est ce souvenir que vous avons voulu partager à travers Les Fruits. Une douce régression qui ne vous laissera pas indifférent.

Accords mets et vins

Parfait à l'apéritif, sur un cabillaud à la crème et amandes effilées ou une tarte renversée à l'ananas

Détails

Dégustation

Robe : Robe dorée, avec de légers reflets verts.

Nez : Fruits exotiques frais: ananas, fruits de la passion; et fleurs discrètes.

Bouche : En bouche, les fruits exotiques dominant; soutenus par une discrète sucrosité qui s'équilibre parfaitement avec la vivacité du vin.

Finale : Suave et fraîche

Garde : 2 à 3 ans

Température de service : 10-12°C

Caractéristiques

Terroir : Côteaux limono-argileux

Cépage : Gros Manseng 80% Petit Manseng 20%

Vendange : Mécanique

Viticulture : HVE, Biologique

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 Plaisirs du vin Agen

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.



Plaisirs du vin
Agen