

VIN DOUX NATUREL MAURY BLANC

« FAGAYRA » 2022

Les Terres de Fagayra



production de vins doux naturels. Les vignes sont travaillées selon des méthodes biologiques.

Encépagement : Grenache Gris et Macabeu.

Terroir : Schiste avec plaquage calcaire.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : Bien à déguster sur la jeunesse du fruit, puis sur son évolution suivant le thème de dégustation.

Observations : Soucieux du respect du terroir de la diversité biologique et son écosystème, Stéphane Gallet pratique un travail culturel en rapport avec la nature. Le Maury blanc développe un nez complexe et tout en nuances, de fruits blancs et de poivre. La bouche est suave, délicate, et les 8 g/l de sucres résiduels sont bien intégrés dans la structure du vin. Arômes de fruits jaunes, de fruits exotiques confits, de pomme et de coing avec des notes d'herbes des montagnes. La finale est fraîche et équilibrée.

Quelques accords gourmands : Apéritif, Foie gras en terrine, Poissons crus, Sushis, fromages, desserts...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com