LES FRUITS 2025 BLANC DOUX

DOMAINE DE MAOURIES



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

Domaine : Domaine de Maouries
Couleur : Blanc
Millesime : 2025
Degrès : 11 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Nom du Vigneron : Claire et Rémi Dufau

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.

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 dominent; 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

Avis d'expert Famille Laplace

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.

HISTOIRE DU DOMAINE

En 2017, j'ai créé Les Vins de Claire, sur une petite partie de la propriété familiale. Des vins fruités, purs et sincères, où les cépages endémiques s'expriment pleinement. Une nouvelle page s'ouvre maintenant avec mon frère Rémi, sur la totalité de la propriété cette fois, et en agriculture biologique. Le Domaine de Maouries, terrain de jeu de notre enfance, n'a pas fini de nous révéler tous ses secrets. Forts de notre amour pour cette terre et pour les bons produits, nous avons hâte de vous faire découvrir nos vins. Du fruit, de la pureté, de l'équilibre et de la sincérité, telles sont les qualités que nous recherchons. Claire et Rémi Dufau