



« Entre Chien et Loup »

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Culture raisonnée, respectant les cycles naturels, avec un soin particulier apporté au sol argilo-siliceux
- Vinification : Vinification des derniers jus (fin de presse) pour extraire toute la complexité aromatique, avec un contrôle des températures pour conserver fraîcheur et finesse

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Jaune pâle avec des reflets argentés
- Nez : Arômes délicats de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche
- Bouche : Onctueuse, avec une belle fraîcheur en finale. Le vin glisse entre une texture soyeuse et une vivacité marquée, offrant un bel équilibre

ACCORDS METS ET VIN

Ce Fié Gris est parfait pour :

- Apéritif : Sa fraîcheur et son élégance le rendent idéal pour ouvrir un repas
- Plateau de fromages : S'accorde parfaitement avec des fromages de chèvre frais ou affinés
- Pâtisserie : Accompagne délicatement une tarte aux fruits ou un dessert léger

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sol d'argile et de silex, apportant une minéralité subtile et une structure élégante au vin

APPELLATION

Indication Géographique Protégée (IGP) Val de Loire.

ASSEMBLAGE

Fié Gris à 100 %

CARACTÈRE

Vin élégant et indéfinissable, alliant onctuosité et fraîcheur avec une force contenue. La bouche est gourmande et pleine de vivacité, offrant une dégustation raffinée

CONSOMMATION

À boire dans les 5 ans après la mise en bouteille pour apprécier son caractère élégant et frais

TYPES DE VERRE

Verre à vin blanc fin et légèrement ouvert pour permettre aux arômes complexes de s'épanouir