



« Les Précieuses »

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, avec une intervention minimale pour laisser le terroir s'exprimer pleinement
- Vinification : Fermentation à basse température pour préserver les arômes frais et fruités
- Élevage : Sur lie pendant 8 mois, permettant au vin de développer ses notes profondes et une belle texture en bouche

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Jaune pâle avec des reflets dorés
- Nez : Arômes intenses d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fleurs blanches, avec une légère touche miellée
- Bouche : Riche et complexe, offrant une grande longueur avec des notes d'agrumes, de miel et une belle minéralité

ACCORDS METS ET VIN

Ce Fié Gris se marie parfaitement avec :

- Apéritif : Vin frais et vibrant idéal pour ouvrir l'appétit
- Viandes blanches : Poulet rôti, veau à la crème
- Poisson grillé : Bar, dorade, saumon

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Les sols sont principalement composés d'argiles et de calcaires, apportant minéralité et fraîcheur au vin.

APPELLATION

Indication Géographique Protégée (IGP) Val de Loire.

ASSEMBLAGE

Fié Gris à 100 %

CARACTÈRE

Un vin blanc complexe et riche, offrant une grande longueur en bouche, avec des arômes d'agrumes et des touches subtiles de miel

CONSOMMATION

À boire dans les 3 à 4 ans après la mise en bouteille pour apprécier sa fraîcheur et son développement aromatique

TYPES DE VERRE

Verre à vin blanc avec un col légèrement évasé pour concentrer les arômes d'agrumes et de miel