



**Appellation** : Vin De France.

**Dénomination Commerciale** : Cuvée M Oh Vol ! Blanc Doux 2021.

**Terroir** : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

**Densité** : 5 500 pieds à l'hectare.

**Mode de Culture** : Mode de culture alternatif basé sur le bon sens et le respect de notre terroir. Vin issu d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale certifiée niveau 4. Travaille du sol mécanique (0 herbicide).

**Cépages** : 100% Petit Manseng.

**Vinification :**

Vendange manuelle tardive. Pressurage direct pneumatique basse pression avec séparation des jus de presse. Fermentation lente avec contrôle des températures pour extraire un maximum d'arômes. Pas de fermentation malolactique. Le vin est rapidement mis en bouteille pour limiter l'utilisation de soufre. Les sucres résiduels naturels varient entre 60 et 90 grammes selon les millésimes. Utilisation de l'azote pour réduire l'apport en soufre de nos vins.

**Elevage et mise en bouteille :**

Elevage court en cuve inox. Mise en bouteille précoce pour préserver fraîcheur et arômes.

**Distribution** : Cette cuvée M est exclusivement réservée aux professionnels cavistes, restaurateurs et à la vente directe.

**Format disponible :**

Bouteilles 75 cl.

**Garde** : Le degré alcoolique et les sucres résiduels en font une cuvée naturellement apte à une garde prolongée.

**Notre appréciation :**

Le Petit Manseng est un cépage formidable qui s'exprime à merveille sur nos Terroirs de la Loire. Ses petites baies et sa peau épaisse facilitent les vendanges tardives. Il conserve toujours un très beau niveau d'acidité que l'on retrouve dans l'équilibre du vin. Cette micro cuvée du Domaine surprend par sa fraîcheur et ses arômes. En bouche, des notes d'agrumes, fruits de la passion et ananas se révèlent délicatement. Le sucre résiduel n'est jamais excessif grâce à une belle fraîcheur sur la finale. Oh Vol ! offre une formidable aptitude à la garde grâce à son niveau de sucre résiduel et d'alcool. C'est le compagnon idéal des sommeliers qui cherchent à surprendre leurs clients au travers des accords mets/vins détonants et originaux. A déguster frais mais pas trop au risque de passer à côté de toute la complexité de cette cuvée.

