

Appellation : AOC Fiefs Vendéens Mareuil

Dénomination : Les Grands Versants

Le domaine : Fabien MURAIL



Le vignoble Le Clos des Chaumes a été transmis de génération en génération. En 1955, le grand-père de Fabien Murail, René Crépeau débute une activité viticole en plantant 1 hectare de vigne. Puis, son père, Gustave Murail va développer l'exploitation en augmentant la surface viticole à 11 hectares avec principalement des cépages rosés et rouges. Doté d'une formation en viticulture œnologie et riche d'expériences dans plusieurs vignobles de France, Fabien Murail s'applique depuis 10 ans à préserver et enrichir le patrimoine familial. Il a introduit de nouveaux cépages blancs (Chenin/Chardonnay). Le vignoble Clos des Chaumes représente actuellement 17 ha et 2ha pour le Château Brédurière.

Le terroir : roches cristallines tels que le schiste et la rhyolite, recouverts de limon léger et sableux

Les Cépages : Chenin (90%) et Chardonnay (10%).

Elevage : élevage en cuve Diamant.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

D'une brillante robe jaune clair aux reflets gris-verts, ce vin présente des arômes caractéristiques de fruits jaunes (coing), d'agrumes (citron) et de fleurs délicates (acacia, tilleul). Le second nez est élégant (melon, citron confit) et exprime une élégance toute naturelle. De légères notes toastées apportent complexité et subtilité.

L'attaque est fraîche et fruitée. Elle affiche une belle vivacité ce qui lui donne un style désaltérant, gai. Cette fraîcheur et son croquant fruité confèrent une personnalité unique qui ne vous laissera pas indifférent. C'est un vin riche, puissant et équilibré qui accompagnera à merveille les poissons grillés ou les fruits de mer iodés et s'accommodera parfaitement avec les cuisines épicées, sushis, et vos plateaux de fromages.

Certification : HVE.

