



**FIEFS VENDÉENS MAREUIL BLANC "
CLOS SAINT ANDRÉ " (MONOPOLE)
2021 JÉRÉMIE MOURAT**

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Pays Nantais
Cépage(s) : 90 % chenin, 10% Chardonnay



Note de dégustation :

Robe jaune pâle aux reflets verdâtres.

Nez raffiné, sur des notes minérales propres au terroir (volcanique et de schistes), des notes de fruits à chair blanche, d'agrumes et quelques touches citronnées.

En bouche, le vin possède une belle matière et une belle concentration, tout en conservant une acidité soutenue propre au cépage Chenin. Un grand vin d'équilibre !

Température de service : 8 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Noix de St Jacques, préparations de Homard...

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

