



Domaine Mesliand

Fête Nat

Touraine - Blanc

Région :	Loire
Appellation :	Touraine
Denomination :	mousseux
Cuvée :	Fête Nat
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Vin pétillant de chenin issu de sa fermentation naturelle. Aucun ajout, juste le goût de la parcelle et du millésime...



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Vendanges entières, Fermentation en cuve tronconique, Pressurage, Utilisation de levures indigènes, Vinification selon méthode ancestrale.

Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lattes avant dégorgement, Elevage selon méthode ancestrale.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, nombreuses bulles très fines.

NEZ : Distingué, frais, arômes de fleurs blanches.

BOUCHE : Profonde, perlante, légères notes d'acacia, légères notes de terre humide, notes de bergamotte, légèrement minérale, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 4° et 8°

GARDE : A consommer entre 2014 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Terrine de poisson, Poissons crus, Poissons fumés, Desserts aux fruits



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2016 : Vin cité

Concours des vins des vignerons indépendants 2016 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

