

Murmure 75cl



Typologie : Vin blanc tranquille



Appellation : Vin de France



Degré alcoolique : 13.5% contient des sulfites



Cueillette : Manuelle



Cépage(s) : Viognier

Mode de sélection : Parcellaire, en fonction du terroir, de l'exposition, du rendement, du cépage et de l'âge de la vigne.



Vinification et Elevage : Fermentation contrôlée à basse température. Extraction du jus avec débouillage à froid, 3 mois sous cuve azote.



Température de service : 12°.



Garde : Jusqu'à 5 ans.



Mets d'accompagnement : Ce vin peut être servi en apéritif mais aussi avec des plats de poissons (coquille saint jacques à la crème) ou des viandes en sauce (Blanquette de veau aux asperges sauvages).



Commentaires de dégustation : Couleur jaune nacré, brillante aux légers reflets verts. Le nez est d'une richesse et d'une complexité rare. De fines notes de fenouil et de pistache se mêlent aux fruits à chair blanche comme la poire. La bouche est puissante et grasse avec un bel équilibre.



Typology : Still white wine



Appellation : Vin de France



Alcohol content: 13.5% contains sulphites



Picking : Hand picking



Grape variety(s) : Viognier

Selection method : Plot, depending on the terroir, exposure, yield, grape variety and age of the vine.



Vinification / Aging : Controlled fermentation at low temperature. Juice extraction with cold settling.



Temperature : 12°.



Keeping : Up to 5 years.



Accompanying dishes : This wine can be served as an aperitif but also with fish dishes (scallops with cream) or meats in sauce (veal blanquette with wild asparagus).



Tasting comments : Pearly yellow color, brilliant with slight green reflections. The nose is of rare richness and complexity. Fines notes of fennel and pistachio mingle with white-fleshed fruits like pear. The palate is powerful and fatty with a nice balance.