AFFRANCHI 0.0 BLANC

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Aromatique | Ample | Lumineux | Libéré

Il y a des blancs qu'on ouvre et qui surprennent d'emblée — par leur générosité, leur éclat, cette sensation de tenir quelque chose de vrai dans le verre.
AFFRANCHI 0.0 Blanc est de ceux-là. Pour ceux qui connaissent IRRESISTIBLE, il y aura quelque chose de familier — ce goût pour les blancs à la fois vifs et profonds. Mais ici, l'aromatique va plus loin : mangue mûre, ananas rôti, un soupçon de brioche vanillée, et une onctuosité qui accompagne le verre jusqu'à une finale exotique acidulée. Et pas une goutte d'alcool.
Ce que vous sentez, c'est le raisin. Rien d'autre.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, sur des poissons grillés, des fruits de mer, des fromages frais ou une cuisine épicée légère.

Détails

Domaine : Mauperier
Couleur : Blanc
Degrès : 0 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chenin, Gros Manseng
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France désalcoolisé
Nom du Vigneron : Ana Russo

Caractéristiques

Cépage : Gros Manseng (60%), Chenin (40%)
Vendange : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins
Vinification : AFFRANCHI 0.0 Blanc bénéficie d'une vinification traditionnelle suivie d'un processus de désalcoolisation de haute précision qui préserve les arômes et la structure du vin. Le résultat : une expérience gustative authentique à 0.0% d'alcool.

Dégustation

Robe : Jaune paille lumineuse aux reflets dorés.
Nez : Le bouquet dévoile une aromatique riche dominée par les fruits exotiques mûrs, mêlant des notes de mangue, d'ananas rôti à de délicates nuances de brioche vanillée.
Bouche : L'attaque se montre ample et élégante, portée par une matière harmonieuse et une belle onctuosité qui accompagne la dégustation avec douceur.
Finale : La finale s'étire avec finesse sur des accents exotiques acidulés, laissant une sensation persistante de gourmandise. Harmonieux et raffiné, d'une belle personnalité.
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 8-10°C

HISTOIRE DU DOMAINE

MAUPERIER s'épanouit dans le paysage de l'appellation de Castillon. Ce qui a commencé comme un rêve familial dans un vignoble enchanteur s'est transformé en une aventure collective passionnante.Notre famille, au cœur de ce projet, a trouvé ici son écrin. Autour d'elle s'est formée une véritable Tribu de passionnés qui, jour après jour, font vivre MAUPERIER et révèlent le potentiel de nos vignes. Au fil des saisons, une communauté vibrante de soutiens fidèles, de visiteurs curieux et d'amateurs de vin s'est développée. Chacun enrichit notre histoire et donne sens à notre quête d'excellence.Guidés par l'amour du terroir et la passion, nous créons des vins qui racontent notre histoire commune, quelle qu'en soit la couleur ou le millésime. Chaque cuvée témoigne de l'engagement de MAUPERIER pour la qualité et le respect de notre terre. Venez découvrir notre domaine, déguster nos vins et rejoindre cette belle communauté. Ensemble, cultivons le plaisir, la convivialité et la passion au cœur de ce terroir exceptionnel.Ana RUSSO, Vigneronne Optimiste