Bois-Mozé

ELEGANCE

COTEAUX DE L'AUBANCE

CÉPAGES

Chenin 100%

TERROIR

Altérations de schistes gréseux sur la commune de Juigné sur Loire.

VINIFICATION

Attente d'une surmaturité des raisins grâce à un développement du noble champignon le Botrytis cinéréa.

Récolte manuelle, par tris successifs sur 3 passages, avec un degré potentiel de 17% vol.

Fermentation naturelle lente, réalisée en cuves afin de sauvegarder le maximum d'expression fruitée. Equilibre 12% vol + 5 % vol de sucre résiduel (environ 85g/l).

DÉGUSTATION

Servir à 6-8°c.

ACCORDS METS ET VINS

Élégance, vin parfaitement équilibré accompagnera vos apéritifs mais s'associera également avec de nombreux mets.

Des foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés, des salades de gésiers confits et de magrets de canard, des volailles, des viandes blanches, ou des poissons crus marinés au citron.

Il sera délicieux avec des fromages persillés « bruts » comme la Fourme d'Ambert ou « préparés » (servis tièdes sur du pain d'épices…) ou encore de nombreux desserts (tarte au citron, rhubarbe ou abricots).

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR

vignobles & découvertes
CAVES TOURISTIQUES VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
vigneron indépendant