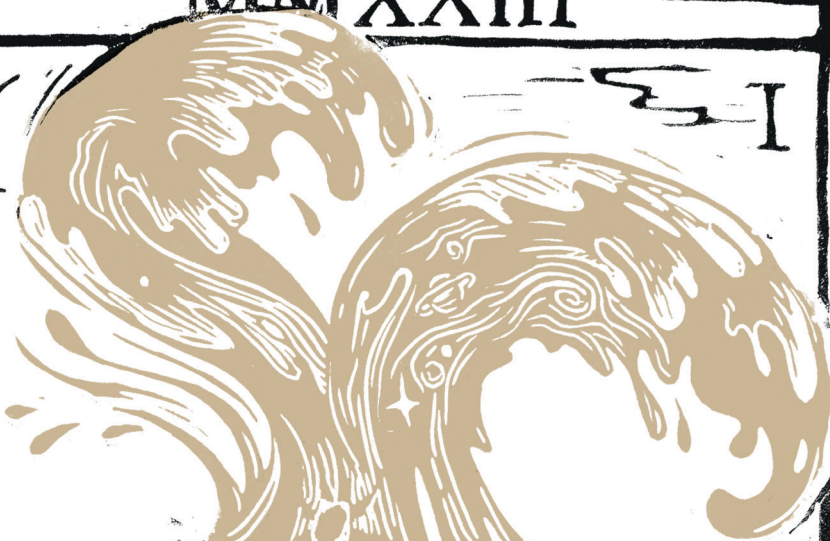


MMXXIII



DOMAINE des PERCHÉS



DOMAINE des PERCHÉS

Perchés Blanc 2023

IGP Atlantique

Découvrez un vin blanc audacieux, né d'un assemblage harmonieux, une alliance subtile et créative de Sémillon, Sauvignon Blanc et Sauvignon Gris, réinterprétant avec brio un terroir emblématique des grands vins blancs. Vibrant, séduisant et de caractère, il s'invite aussi bien à l'apéritif que sur une table raffinée. Sublimez vos repas en l'associant à des poissons délicats, des fruits de mer iodés comme un carpaccio de Saint-Jacques, ou osez des accords inattendus avec des plats épicés et des tartes gourmandes. Une expérience gustative qui éveillera vos papilles et transportera vos sens.

ASSEMBLAGE

50 % Sémillon
25 % Sauvignon Blanc
25 % Sauvignon Gris

TERROIR

Argilo-limoneux

NOTES DE DÉGUSTATION

Plongez dans l'éclat d'un vin vif et franc, une véritable ode à la fraîcheur et aux saveurs raffinées. Découvrez des arômes délicats de poire juteuse, de zuzu éclatant, et de fleurs blanches enivrantes. Laissez-vous surprendre par une touche audacieuse de poivre blanc et de cumin, avant une finale iodée qui prolonge le plaisir avec élégance.

ÉLEVAGE

70 % en amphores de 750L
30 % en demi-muids de 600L

« Les raisins ont été vendangés à la main, à maturité optimale, pressés lentement en grappes intactes, et débourbés pendant 48 heures. La fermentation a été répartie entre de grands fûts, amphores et cuves inox. Le vieillissement de cette cuvée s'est effectué en amphores et en fûts de chêne. »

