

LA MARQUE

Duo des Mers a été élaboré dans la plus pure des traditions françaises, tout en s'inspirant des styles de vinification du Nouveau Monde. Chaque bouteille de DUO des Mers rend hommage à cet harmonieux mélange.

TERROIR

La France est l'une des plus importantes nations viticoles au monde. Elle possède un très riche patrimoine viticole basé sur le concept de "Terroir". Ce terme décrit la façon dont un cépage s'exprime en termes de saveur, d'arômes et de couleur. Ces facteurs peuvent changer en fonction du sol, du climat et des méthodes de viticulture. La France offre une fascinante diversité de terroirs.

VINIFICATION

Chaque cépage est récolté séparément et assemblé à la fin du processus de vinification. Les raisins sont récoltés de nuit, tôt dans la saison pour préserver l'acidité et la palette aromatique. Le pressurage et l'encuvage sont effectués sous atmosphère inerte. Le moût fermente lentement à une température contrôlée de 15°C. A la fin de la fermentation, le vin est élevé sur ses lies fines en cuve inox pendant 4 mois. Les deux qualités sont ensuite assemblées avant la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe de couleur d'un jaune citron clair et brillant. Un nez expressif qui présente des arômes de citron vert et de fruits à noyau fraîchement coupés, avec de délicates notes herbacées. Frais en bouche, ce vin blanc sec est équilibré par une bouche corsée et une longueur onctueuse.

ACCORDS METS ET VINS

Servez ce vin frais avec du saumon à l'oseille, des escargots au beurre persillé, une rilette de poisson maison et des crevettes à la mayonnaise.

DUO DES MERS



Vin de France

SAUVIGNON BLANC VIOGNIER

CC6 - 75CL