

BOA MOA

VIN BLANC, CEPAGE ARBOIS - MENU PINEAU, AOC TOURAINE

Caractéristiques : Le cépage est l'Arbois ou Menu Pineau Issu de nos vieilles vignes d'Orbois qui lui de lui confère une structure riche et ample, tout en gardant une fraîcheur qui en font un véritable vin de gastronomie.

Ce vin offre des arômes de fruits à chair blanche très mûrs et de miel, souligné par un élégant boisé. On souligne également le coté beurré et brioché.

Sols et exposition : Exposés sud / sud-est, sur des sols argilo-calcaires

Superficie : 1,5 hectares de vieilles vignes âgées de 50 ans.

Rendement : 35 - 40 hl/ha.

Vinification : Pressurage pneumatique et débourage 48 heures à basse température. Brassage et élevage sur lies, fermentation alcoolique en fût pendant 12 mois. Assemblage en fût pendant 8 mois.

Accompagnement : Un mariage d'amour avec une volaille à la crème ou un bon fromage de chèvre. A boire frais.



SARL Jean Mérieau • **Jean-François Mérieau** WINEMAKER
28, route de la Vallée 41400 Saint-Julien de Chédon - FRANCE
Tél : + 33 254 32 14 23 - Fax : + 33 254 32 84 03
info@merieau.com / export@merieau.com
www.merieau.com

