I.G.P Val de Loire

Fié-Gris

Souple et Fruité



Vous connaissez déjà notre sauvignon gris avec ses arômes aussi bien floraux que fruités ; depuis la récolte 2012 nous le vinifions également en demi-sec. Présent également dans le Val de Loire sous le nom de Fié-Gris, nous lui avons donné ce second nom pour le différencier de notre sauvignon gris en sec. Ces arômes et sa touche de douceur vous surprendra.

Température de service : 9 – 11°

Accords Mets et Vins

Etonnez vos convives à l'apéritif (avec des croquettes de camembert, feuilleté d'andouille, profiteroles aux crevettes…) en entrée (avec une salade d'endives au bleu à la crème ou aux noix et raisins secs…) au plat principal (Oie farcie aux marrons, rôti de porc aux reinettes, Pintade aux pommes, bar en croûte de sel de Guérande…) mais également avec un fromage (Roquefort, Bleu des Causses, Persillé des Aravis…) ou au dessert (Pompe aux pommes, tarte aux pommes ou prunes, gâteau nantais…).

WWW.MUSCADET-SUR-LIE.COM

CARACTERISTIQUE:

AOP Blanc Demi-Sec
Souple et Fruité
100% Sauvignon Gris
Production : 5 500 Bouteilles
Age des vignes : 25 ans
13,5 % Vol
Taux de sucre : 25gr/l
Terroir de Micaschiste