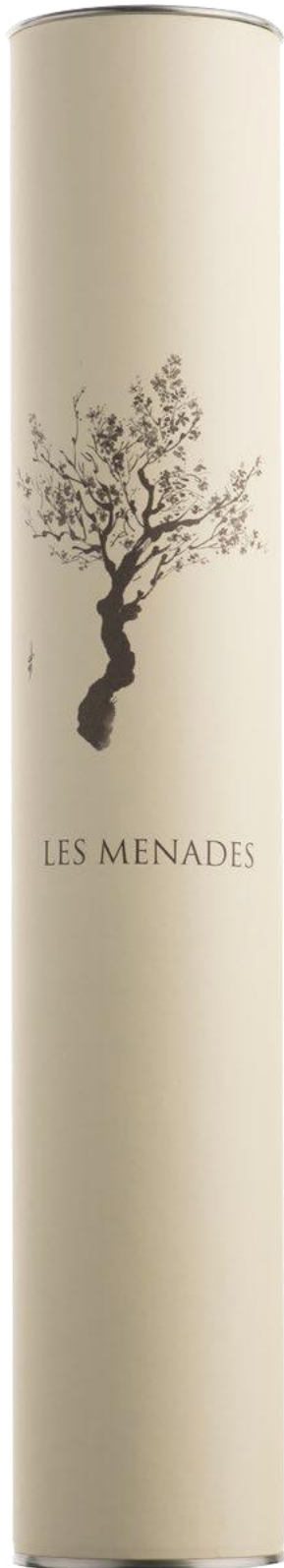




- STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY -



LES MÉNADES

Vendanges surmûries

Robe or pâle, reflets cristallins. Le nez s'ouvre délicieusement sur une douce sucrosité et des senteurs fraîches (pêche, poire du verger). La mise en bouche est suave, tonique, vive, subtilement boisée et citronnée. Ample et racée, cette cuvée se distingue par la finesse de ses arômes exotiques (mangue, ananas, goyave). Un équilibre rare et intense entre sucrosité et acidité font des Ménades un vin d'exception.

Il accompagne avec élégance le foie gras poêlé mais aussi des desserts principalement à base de chocolat tels que les moelleux et les fondants. Il se mariera parfaitement avec une salade de fruits à base de litchi, mangue ou encore ananas.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin issu de raisins surmûris

Âge des vignes

15 ans

Cépages

Petit Manseng (100%)

Degrés

15°

Rendement

5 à 10 hl/h

Vinification

Vendanges manuelles en 3 tris successifs. Sélection des baies à la vigne puis tris sur table. Débourbage à froid, vinification à température régulée.

Elevage

Élevage pendant 12 mois en fût d'acacia.