ICONOCLASTE! ROUGE MAGNUM

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Juteux | Accessible | Spontané | Audacieux

Et si ICONOCLASTE n'était pas qu'une posture mais un vin qui incarne vraiment l'esprit de liberté ?
Un 100% Merlot issu de nos parcelles les plus fraîches, vendangé à maturité précoce pour préserver ce caractère croquant qui le définit. Macération courte, pas de bois, mise en bouteille rapide : tout est pensé pour capturer l'exubérance du fruit - fraise, framboise, cerise - et ces notes de violette qui s'envolent au nez. C'est l'un de ces vins dont le bouchon ne sert qu'une fois. Le vin des esprits libres, de ceux qui préfèrent les moments vrais aux conventions.
ICONOCLASTE, c'est simplement l'audace d'être soi.

Accords mets et vins

Idéal pour un apéritif dînatoire ou des tapas entre amis mais aussi pour accompagner nos mangeailles préférées : délices de la cuisine méditerranéenne, grillades de l'été et planchas de charcuteries et fromages.

Détails

Domaine : Mauperier
Couleur : Rouge
Degrès : 14 %
Contenance : 1,50 L
Cépages : Merlot
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Ana Russo

Caractéristiques

Cépage : Merlot : 100%
Vendange : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins
Viticulture : Les dessous de rang sont travaillés mécaniquement, et des couverts végétaux sont installés 1 inter-rang sur 2, l'autre inter-rang étant enherbé naturellement. Il sont entretenus par tonte ou mulching. La fertilisation est raisonnée à l'aide d'analyses de sol et d'analyses foliaires spécifiques pour équilibrer les sols et les vignes.
Vinification : Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être vinifiés à température modérée pour révéler et préserver les arômes de fruit. L'extraction se fait en douceur en début de fermentation pour libérer les tanins les plus doux
Elevage : L'élevage de 12 mois est conduit pour préserver au maximum la fraicheur du fruit et la minéralité.

Dégustation

Robe : Le vin est d'une couleur rouge grenat aux reflets violacés
Nez : Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits rouges frais (fraise, framboise, cerise) et de fruits noirs (mûre, cassis)
Bouche : La bouche est fraiche à l'attaque, onctueuse et gourmande ensuite
Finale : Finale longue et rafraîchissante sur des tanins tendres
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 13°c

HISTOIRE DU DOMAINE

Il y a ce moment.La bouteille qu'on ouvre.Le premier verre qu'on tend à quelqu'un qu'on aime. Ce silence après la première gorgée, puis le sourire.C'est pour ces moments-là qu'on a tout quitté.En 2022, on a posé nos valises à MAUPERIER avec une intuition : ces instants de partage authentique méritent des boissons à leur hauteur. Pas des produits. Des émotions en bouteille.Depuis, nos Vins de France comme nos AOC ont été primés, notre domaine est devenu 100% bio, et notre Communauté grandit sur trois continents.Puis quand on s'est demandé comment inviter ceux qui ne boivent pas d'alcool autour de la table, la réponse était évidente : on a créé AFFRANCHI 0.0, premier Vin de France Désalcoolisé élaboré par une vigneronne.Avec ou sans alcool, nous mettons l'Art de Vivre en bouteille.AnaVigneronne Optimiste

