ICONOCLASTE! ROUGE MAGNUM

MAUPERIER

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Et si ICONOCLASTE n'était pas qu'une posture mais un vin qui incarne vraiment l'esprit de liberté ? Ce rouge est né de notre envie de créer un vin à la personnalité affirmée qui reste délicieusement accessible. C'est de ces vins dont le bouchon ne sert qu'une fois - une évidence qui s'impose dès la première gorgée. Juteux et spontané, il garde cette fraîcheur qui invite au plaisir immédiat. C'est le vin des esprits libres, de ceux qui préfèrent les moments vrais aux conventions. À servir comme bon vous semble - même légèrement frais l'été - il bouscule les règles pour mieux séduire. 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

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

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

MAUPERIER s'épanouit dans le paysage de l'appellation de Castillon. Ce qui a commencé comme un rêve familial dans un vignoble enchanteur s'est transformé en une aventure collective passionnante.Notre famille, au cœur de ce projet, a trouvé ici son écrin. Autour d'elle s'est formée une véritable Tribu de passionnés qui, jour après jour, font vivre MAUPERIER et révèlent le potentiel de nos vignes. Au fil des saisons, une communauté vibrante de soutiens fidèles, de visiteurs curieux et d'amateurs de vin s'est développée. Chacun enrichit notre histoire et donne sens à notre quête d'excellence.Guidés par l'amour du terroir et la passion, nous créons des vins qui racontent notre histoire commune, quelle qu'en soit la couleur ou le millésime. Chaque cuvée témoigne de l'engagement de MAUPERIER pour la qualité et le respect de notre terre. Venez découvrir notre domaine, déguster nos vins et rejoindre cette belle communauté. Ensemble, cultivons le plaisir, la convivialité et la passion au cœur de ce terroir exceptionnel.Ana RUSSO, Vigneronne Optimiste

Plaisirs du vin
Cahors