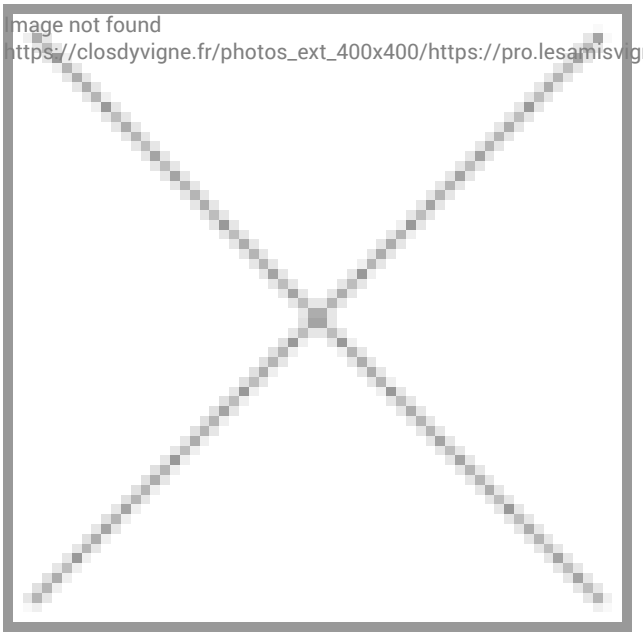
AFFRANCHI 0.0 BLANC

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Aromatique | Ample | Lumineux | Libéré

Il y a des blancs qu'on ouvre et qui surprennent d'emblée — par leur générosité, leur éclat, cette sensation de tenir quelque chose de vrai dans le verre.
AFFRANCHI 0.0 Blanc est de ceux-là. Pour ceux qui connaissent IRRESISTIBLE, il y aura quelque chose de familier — ce goût pour les blancs à la fois vifs et profonds. Mais ici, l'aromatique va plus loin : mangue mûre, ananas rôti, un soupçon de brioche vanillée, et une onctuosité qui accompagne le verre jusqu'à une finale exotique acidulée. Et pas une goutte d'alcool.
Ce que vous sentez, c'est le raisin. Rien d'autre.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, sur des poissons grillés, des fruits de mer, des fromages frais ou une cuisine épicée légère.

Détails

Domaine : Mauperier
Couleur : Blanc
Degrès : 0 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chenin, Gros Manseng
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France désalcoolisé
Nom du Vigneron : Ana Russo

Caractéristiques

Cépage : Gros Manseng (60%), Chenin (40%)
Vendange : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins
Vinification : AFFRANCHI 0.0 Blanc bénéficie d'une vinification traditionnelle suivie d'un processus de désalcoolisation de haute précision qui préserve les arômes et la structure du vin. Le résultat : une expérience gustative authentique à 0.0% d'alcool.

Dégustation

Robe : Jaune paille lumineuse aux reflets dorés.
Nez : Le bouquet dévoile une aromatique riche dominée par les fruits exotiques mûrs, mêlant des notes de mangue, d'ananas rôti à de délicates nuances de brioche vanillée.
Bouche : L'attaque se montre ample et élégante, portée par une matière harmonieuse et une belle onctuosité qui accompagne la dégustation avec douceur.
Finale : La finale s'étire avec finesse sur des accents exotiques acidulés, laissant une sensation persistante de gourmandise. Harmonieux et raffiné, d'une belle personnalité.
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 8-10°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

