



MARCEL Q²

IGP ATLANTIQUE BLANC - 2019

Marcel Q est un hommage à la 3^{ème} et 5^{ème} génération de la famille Quancard
Cette lignée de bâtisseurs ne renierait pas cette gamme originale, un poil rebelle, qui s'affranchit des règles des AOC Traditionnelles.
Marcel révélera en vous, votre insouciance, votre curiosité et votre quête d'aventure gustative ...

LE VIGNOBLE

TERROIRS : ARGILLO-CALCAIRE ET BOULBÈNE.

SUPERFICIE : 2.82 HECTARES.

CÉPAGES : SAUVIGNON, COLOMBARD, GROS MANSENG

LE VIN

Assemblage

60% Sauvignon, 20% Colombard, 20% Gros Manseng .

Vinification

Vendanges Mécaniques
Fermentation en cuve inox à basse température.

Élevage

3 mois en cuves inox.

Dégustation

La robe est claire, brillante aux reflets verts.
Le nez est très aromatique, très expressif avec des notes d'agrumes (pamplemousse rose, citron), de fruits exotiques (litchis), notes de buis et de genêts.
La bouche est croquante, vive, aérienne, acidulée, douce avec une fraîcheur presque saline

Accompagnement

Un blanc rafraîchissant, sec mais très fruité !
La fraîcheur de ce vin lui permet d'être apprécié idéalement en apéritif, le parfait « coup de blanc ».
Idéal avec toute la cuisine de la mer.

