



# LES FILS DE MARCEL

IGP ATLANTIQUE BLANC MOELLEUX



NOS SIGNATURES

Espiègle et gourmande, cette collection fait référence au nom historique de la Maison Cheval Quancard, "Les Fils de Marcel", rebaptisée de son nom actuel en 1985. Un hommage à ces générations d'hommes qui ont participé à cette grande épopée depuis 1844. Dont notamment, Raoul, fils de Marcel qui se saisit avec énergie des rênes de l'entreprise à la fin des années 30, caracolant dans le peloton de tête du négoce Bordelais.

## LE VIGNOBLE

**TERROIR :** ARGILLO-CALCAIRE.

**CÉPAGES :** SÉMILLON, SAUVIGNON, MUSCADELLE

## LE VIN

### Assemblage

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

### Vinification

Vinification à basse température après un pressurage direct et un débourage délicat. La fermentation alcoolique est arrêtée avant que tous les sucres ne soient transformés en alcool.

### Dégustation

Jolie couleur dorée pâle. Nez de fruits secs, miel, agrumes, légèrement acidulé. Bon équilibre en bouche, une attaque souple, bien équilibré avec une belle fraîcheur.

### Accompagnement

Ce vin de plaisir facile et goûteux accompagnera parfaitement l'apéritif, le foie gras, la cuisine aigre douce ainsi que les desserts à base de fruits frais ou au chocolat.

