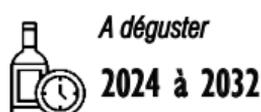
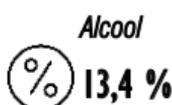


# NUANCE BLANCHE

**Magliocco Vins**

○ LE NOBLE



## En deux mots

\* Assemblage de 50% de Petite Arvine et 50% de Païen

Cet assemblage valorise les deux cépages présents, créant une complexité qui illustre parfaitement que 1+1=3. Il combine la précision tranchante, la droiture et la salinité de la Petite Arvine avec le volume et la rondeur apportés par le Païen.

## Dégustation



Au nez, ce vin libère des arômes vibrants d'orange, de pamplemousse et de citron vert.



En bouche, le vin présente un bel équilibre. On retrouve l'élégance et la fraîcheur de la Petite Arvine et la puissance du Païen. Une légère note d'élevage amène de la gourmandise au vin. La finale est longue.



Poulet rôti



Crevettes



Risotto au citron



Tomme vaudoise

# NUANCE BLANCHE

## *Magliocco Vins*

○ LE NOBLE

 *Cave*  
*Saint-Pierre de Clages*

 *Vignes*  
*7 ha région Chamoson*

 *Le visage*  
*Mikaël Magliocco*



## **La vigne dans les veines**

«Je cherche la singularité dans chaque vin. Mon travail demande beaucoup de viticulture. Il faut soigner les équilibres au niveau du végétal, c'est-à-dire, avoir des feuillages, mais pas trop, pour que la vigne tienne à ses raisins. Ces raisins doivent être denses, vigoureux, capables de se faire quasiment tout seul. Ensuite, en cave, je fais le minimum d'intervention pour que les vins soient le plus identitaire d'un lieu, d'un millésime, d'un cépage, d'un vigneron.»

Quand on écoute Mikaël, on sent que la viticulture coule dans ses veines. Cette fascination pour la terre provient certainement de sa famille. Tout d'abord, c'est son grand père, arrivé d'Italie dans les années 50, qui mise sur des vignes et des terres maraîchères. C'est ensuite, son père, Daniel Magliocco, qui se concentre sur la vigne et commence à faire son propre vin. Très vite reconnu pour ses vins de caractère, Daniel n'est pourtant pas œnologue, mais il possède un sens de la vigne extraordinaire.

Muni de son diplôme d'ingénieur en œnologie, Mikaël rejoint le domaine familiale en 2007. La cave Daniel Magliocco & Fils prend alors une nouvelle dimension. L'attrait de Mikaël pour une viticulture plus saine se mélange à l'expérience du terrain de Daniel. C'est pas à pas, avec beaucoup de temps, d'effort et de compréhension du terroir qu'ils passent d'une culture traditionnelle à une culture biologique.

