

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Sèvre et Maine Sur Lie

INFORMATION

Appellation : AOP

Cépage : Melon de Bourgogne

Alcool : 12.50 %

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Refroidissement des moûts (stabulation à froid) après pressurage pneumatique, puis fermentation en cuve verrée enterrée et enfin élevage en cuve inox sur lies fines, pendant 8 mois minimum .

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Loire

Surface : 23 ha

Type de sol : Gabbro

Climat : Océanique

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune clair.

Nez : Nez frais, d'agrumes.

Bouche : Joli perlant pour ce Muscadet vif et frais, fin et aromatique.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins :

Accompagne à merveille les fruits de mers et coquillages.

Garde : Vin à déguster et à apprécier dès à présent, mais sa fraîcheur résiste aux assauts du temps.