

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 37.5cl

AOC Muscadet Sèvre et Maine

INFORMATION

Appellation : AOC
Muscadet

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 : 37.5 cl

Unité de vente : carton de
12



TERROIR

Région Viticole : Vignoble
Nantais

Surface : 30ha

Type de sol : Gabbro

Climat : Océanique

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune pâle, belle
limpidité

Nez : Fraîcheur au nez

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

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°

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.