

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

Bio
Blanc – 2018

Frais et fruité

« UNE VITICULTURE BIOLOGIQUE POUR RESPECTER LE GOÛT DU TERROIR »

Dans un souci de préserver la qualité et l'expression du terroir, la vigne est conduite en viticulture biologique et nos œnologues interviennent le moins possible lors de la vinification. Grâce à leur savoir-faire, ils vous offrent un Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Bio frais et fruité.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage : Melon B,

Type de vinification et particularités : Nos œnologues apportent un soin particulier à la vinification. Après un pressurage direct, la fermentation est réalisée à basse température des cuves thermorégulées. Protégé de l'oxygène pour empêcher tout phénomène d'oxydation, toute la fraîcheur et le fruité du vin sont préservés.

Temps d'élevage : 4 mois en cuve



LA DÉGUSTATION

ROBE 

Claire au reflets jaunes

NEZ 

Frais sur des notes de fruits à chair jaune

BOUCHE 

Belle structure et bel équilibre sur le fruit

DU VERRE À L'ASSIETTE

Idéal avec des poissons en sauce et des fruits de mer

Température de service :
De 8 à 10 degrés

Temps de garde :
3 ans

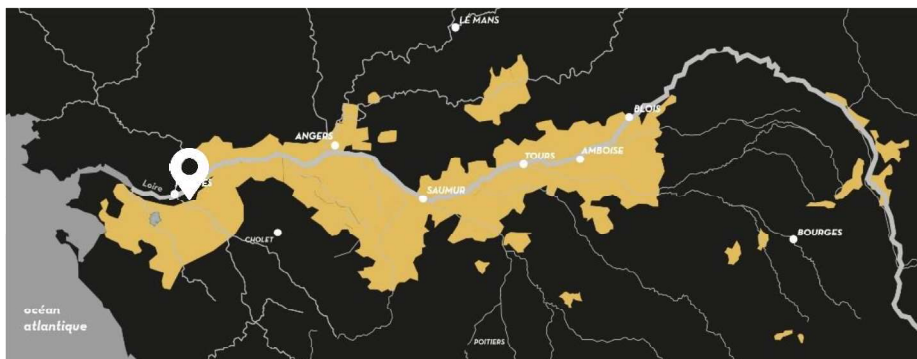


Esprit de Loire, une offre sélective, entre richesse et diversité

Esprit de Loire regroupe une offre sélective de vins tranquilles et fines bulles de Loire représentant la diversité et richesse de nos vins, appellations, et cépages de Loire : du vignoble Nantais jusqu'à Sancerre. L'offre « Esprit de Loire » se donne pour mission de préserver à la fois notre savoir-faire et nos terroirs par la valorisation des AOP et cépages, mais créer aussi des assemblages novateurs, grâce à un esprit suffisamment audacieux. Dans une démarche de culture raisonnée, l'offre Esprit de Loire est ambassadrice d'une nouvelle viticulture plus respectueuse du vigneron, du consommateur et de l'environnement.

Les vins de la Vallée de la Loire fleurissent dans un **paysage culturel unique**, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Le vignoble s'étend sur plus de 38 000 ha d'AOP étendus sur 3 régions et 7 800 km de route des vins. Il est composé de 4 régions viticoles qui sont le Pays Nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine et le Val de Loire.



« La Vallée de la Loire est la 3^{ème} plus grande région viticole de France. Etendue entre la côte Atlantique et la région Centre, c'est un point d'équilibre, où le nord rencontre le sud, la sophistication rencontre la fraîcheur, l'art rencontre la littérature et la tradition rencontre la modernité. Ces contrastes, en plus du climat tempéré et de l'extraordinaire variété de terroirs, ont créé la région viticole la plus diversifiée du monde. C'est ainsi que notre plus long fleuve de France peut offrir une richesse de plus de 50 dénominations de vins et fines bulles d'origine contrôlée (AOP et IGP) et de plus de 10 cépages (Chenin, Sauvignon, Chardonnay, Melon de Bourgogne, Cabernet franc...). Tous les vins sont dans la nature du Val de Loire. »

A PROPOS DE DROUET FRERES

« UN MOMENT CONVIVAL, À SAVOURER EN FAMILLE, ENTRE AMIS »

C'est dans le bas du Val de Loire, à la Chapelle Heulin (44), qu'est située la Maison Drouet Frères, l'une des plus anciennes maisons de vin de Loire : depuis 1880. Drouet Frères est le 3^e opérateur viticole du vignoble Nantais et est, plus globalement, spécialisé dans les vins tranquilles, blancs, rouges et rosés, de cépages de Loire. Cette Maison offre une gamme de vins reflétant parfaitement le standard des appellations, soucieuse de plaire au plus grand nombre : des vins traditionnels ou plus contemporains. A l'écoute du marché, la maison Drouet Frères est soucieuse de proposer des vins toujours plus respectueux des consommateurs, des vignerons et de la nature. C'est dans cette optique que la gamme Nouvel Esprit a été créée.

Simplicité – Valeurs sûre – Partage



Orchidées, Maisons de Vin - 19 rue Léopold Palustre - CS 84002 - Saint Hilaire Saint Florent - 49412 Saumur Cedex

