

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

Blanc sec - 2018

Fin et précis

« UNE APPELLATION NOBLE ET SAUVAGE »

Le nom "muscadet" apparaît pour la première fois en 1635. Les vins du muscadet sont les seuls au monde à être issus de ce cépage. Ce sont des vins qui, notamment grâce à leur technique de vinification, leur élevage plus ou moins prolongé et la diversité de leurs terroirs, qui bénéficient d'une palette d'arômes très nuancés. Ces caractéristiques agissent sur la structure du vin (corps) et son épanouissement au nez et en bouche (ouverture).

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage : 100% Melon de Bourgogne

Sols / Terroirs : Roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain

Type de vinification et particularités : Une macération pelliculaire pré-fermentaire sur une partie de l'assemblage permet d'extraire un maximum d'arômes. La fermentation conduite entre 16 et 18°C révèle toute l'expression des notes fruitées comme la pêche ou encore l'abricot. Un élevage sur lies fines d'au moins 6 mois apporte de la complexité au vin. Au cours de cet élevage, les lies sont remises en suspensions par bâtonnage régulier pour amener de la rondeur et du volume à cette cuvée

Temps d'élevage : 6 mois

Sucres résiduels : < 2gr/L

VIGNOBLE

Planté sur les terroirs de granit du sud du massif armoricain au sud est de Nantes. Le cépage Melon de Bourgogne s'exprime sur les coteaux de la Sèvre et de la Maine. Bien exposé et planté à des densités élevées, sa culture n'en est pas moins difficile avec les influences de l'Atlantique. En contrepartie ces influences apportent fraîcheur et intensité à notre cuvée.

LA DÉGUSTATION



ROBE

Jaune vert avec des reflets or.



NEZ

Expressif sur des notes d'abricot, de pêche et de tilleul.



BOUCHE

Attaque fraîche et acidulée. Belle rondeur en bouche sur des notes d'abricot, de pêche et de tilleul.

DU VERRE À L'ASSIETTE

Fruits de mer, fromages, friture de poissons et Fish and chips.

Température de service :
10 degrés

Temps de garde :
5 ans

