

Bateliers de Loire Muscadet Sèvre & Maine sur Lie 2022

LA DÉGUSTATION

ROBE :

Jaune pâle avec une intensité assez soutenue

NEZ :

Notes de fleurs blanches et de fruits blancs

BOUCHE :

Attaque fraîche et légère minéralité

DU VERRE À L'ASSIETTE

ACCORDS METS – VIN :

Poissons au beurre blanc
Fruits de mer

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°C

INFOS VIN

STYLE DE VIN : Blanc sec

CÉPAGE : Melon B

VINIFICATION : Vinification en cuve béton
souterraine

TEMPS D'ÉLEVAGE : Élevage sur lie de vinification de
6 mois minimum

ALCOOL : 12% vol

SUCRES RÉSIDUELS g/L : <3

REMY PANNIER
MAISON FONDÉE EN 1885

