



Selon Moi



Le Muscadet comme je l'aime

Appellation :

Muscadet Sèvre et Maine

Cépages :

- 100% melon de bourgogne

Ages vigne : 30/40 ans

Terroir : Schiste Micaschiste Gneiss

Exposition : Est et sud

Production : Taille guyot nantais

Labours des vignes inter ceps Pas labours inter rang herbe permanentes

Labours au cheval

Certification :

Vinification :

- Débourbage au froid sans enzymes de clarification
- Fermentation alcoolique en levure indigène (naturel)
- Pas de chaptalisation, Pas de collage
- Elevage en cuve pendant 18 mois

Sulfites : 53 mg/l de SO2 Total

Alcool : 11.70 % vol

Dégustation :

Servir entre 10 et 12°C

Mes sensations :

Nez s'ouvre d'amblée sur des notes anisées (fenouil) pour ensuite exprimer cette puissance liée au terroir de cette cuvée.

En bouche, attaque franche et puissante laisse le terroir s'exprimer

Ce dernier nous apporte des notes de fruits compotés (poires), puis on retrouve enfin cette fraîcheur qui donne une belle longueur en bouche. En un mot un vrai Muscadet Sèvre et Maine

Garde : 5 ans et plus

Accords « mets/vins » :

Le compagnon idéal des viandes blanches (dinde à la crème, nuggets de poulet, ...).

Il peut également se consommer avec des poissons à la plancha (sandre, bar), des sardines grillées, ...

Il sera aussi l'atout fraîcheur parfait pour un simple verre plaisir à l'apéritif.

Et bien d'autres accords seront ravivés vos papilles gustatives.