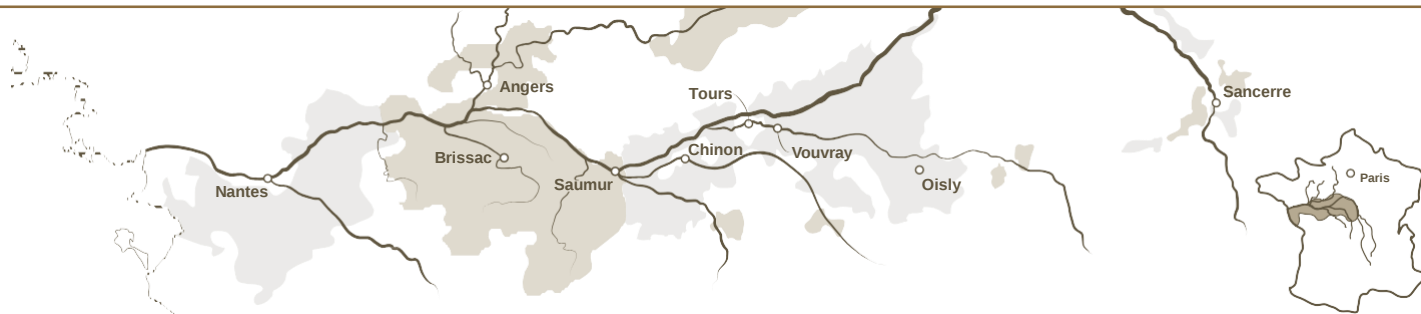




Muscadet Sèvre & Maine AOC Cru Le Pallet

Jubilation 2016

Le Cru Le Pallet est né de la volonté des « Vignerons du Pallet » d'exprimer de la façon la plus complexe et la plus aboutie, ce que ce terroir a d'exceptionnel et de singulier. Ce vin est issu de parcelles plantées sur des sols de Gneiss. À la vigne, tout est mis en œuvre pour produire des raisins en préservant au mieux l'environnement et ses ressources.



Cépage & Terroir

100% Melon de Bourgogne.

Gneiss & Gabbro du Massif Armoricaïn (de 370 millions d'années).

Climat océanique tempéré.



Notes de Dégustation

Jolie robe or pâle.

Nez intense et complexe dominé par les arômes de fruits blancs, des notes d'agrumes, d'amande et de biscuit.

En bouche, bel équilibre entre vivacité, richesse et élégance. L'attaque franche précède une évolution riche et ample. Finale très persistante et minérale.



Accords Mets-Vin

Les plus beaux accords se feront autour des produits de la mer. Un filet de Saint Pierre «Retour des Indes», de l'anguille fumée, des coquilles saint jacques poêlées ou en tartare, des huîtres chaudes.

A marier également avec des viandes blanches en sauce ou un beau plateau de fromage.



Vinification



Fermentation alcoolique conduite en cuve souterraine.

Une petite partie de la cuvée est élevée en fûts de chêne et connaît la fermentation malo-lactique.

L'assemblage ainsi que les 18 mois minimum au contact des lies fines apportent rondeur, richesse et complexité.

Température de service

À servir frais entre 10 et 12°C.

Idéalement après un passage en carafe.

Conservation

Donnera sa pleine mesure après 5 - 7 ans, il vous réservera des surprises si vous savez patienter plus longtemps.

Notre groupe



Nos certifications

