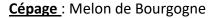


VINCENT LOIRET

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Amphibolite »



Terroirs : schiste et roches sédimentaires

Appellation: AOC

Vinification:

Après un débourbage de quelques heures, le moût est transféré dans la cuve de vinification. La fermentation se fait à basse température 14°, afin d'extraire le maximum d'arôme . Maturation sur lie de 7 à 8 mois avec batonnages.

DÉCOUVERTE SENSORIELLE :

Notes de fruits confits teintés de minéralité. Quant au palais gras et rond c'est un monument de concentration d'élégance et de fraicheur.

La Robe: jaune pâle, reflets argentés

<u>Le Nez</u>: intense aux senteurs de poires au sirop, agrémenté de notes de bananes et chèvrefeuille dans un ensemble tout en finesse.

<u>En Bouche</u>: l'attaque en bouche apporte un agréable volume et une fraicheur que l'on conserve sur la longueur. C'est un muscadet qui s'est marier à merveille les amers rafraichissant et les arômes de fruit.

Conseils de service et associations mets-vins :

Il est surtout apprécié les coquillages et les fruits de mer. Mais peut être servi à l'apéritif.

Il doit être servi à une température de 7 à 8°.

Conservation:

Ce vin évoluera sans souci sur 2 à 3 ans.

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 756kg	76	456	3306710250009

LOIRET Vincent « Château La Perrière » - la mare merlet - 4330 LE PALLET Tél : 02 40 80 43 24 / 06 09 72 67 93 - E-mail : vins.loiret@free.fr