

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Amphibolite »



Cépage : Melon de Bourgogne

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 fraîcheur.

La Robe : jaune pâle, reflets argentés

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

En Bouche : l'attaque en bouche apporte un agréable volume et une fraîcheur que l'on conserve sur la longueur. C'est un muscadet qui s'est marié 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