

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE “AMPHIBOLITE”



Cépage : Melon de Bourgogne

Terroirs : Schiste et roches sédimentaires

Appellation : AOC Muscadet Sevre et Maine sur Lie

Vinification :

Après un débourage de quelques heures, la fermentation est conduite à basse température (14°) afin de préserver et révéler toute la richesse aromatique du vin. L'élevage se poursuit ensuite sur lies fines pendant 7 à 8 mois avec batonnages réguliers, apportant complexité et rondeur.

Dégustation :

La Robe:

Jaune pâle avec reflets argentés

Le Nez:

Délicat aux notes de poires au sirop, subtilement accompagné de touches de banane et de chèvre-feuille dans un ensemble tout en finesse

En Bouche :

L'attaque en bouche offre un volume harmonieux, soutenu par une belle fraîcheur qui se prolonge avec élégance. Ce muscadet séduit par l'équilibre entre subtils amers rafraîchissants et expression délicate du fruit.

Conseils de service et accords mets-vins :

Particulièrement apprécié avec les coquillages et les fruits de mer, ils se révèle également très agréable à l'apéritif.

A servir idéalement entre 7 à 8°C.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans en bouteille.

Informations complémentaires

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

Château La Perrière - la mare merlet - 44330 LE PALLET
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 65 17 92 95 - e-mail : contact@chateaulaperriere.fr