

# MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE “ RACINES ”



**Cépage** : Melon de Bourgogne

**Terroirs** : Schiste et roches sédimentaires

**Appellation** : AOC Muscadet Sevre et Maine sur Lies

**Vinification** :

Issu d'un assemblage de parcelles de vieilles vignes sur nos terroirs les plus profonds, la cuvée Racines s'illustre par une grande complexité. L'élevage sur lie et les bâtonnages durant l'hiver vont révéler la richesse aromatique du Melon de Bourgogne et apporter de la profondeur à cette cuvée.

**Dégustation** :

**La Robe:**

Dorée, intense.

**Le Nez:**

Fin, élégant et délicatement aromatique, ponctué de notes d'agrumes et citron.

**En Bouche** :

Texture à la fois grasse et ronde, alliant concentration, élégance et fraîcheur.

**Conseils de service et accords mets-vins** :

Très agréable à l'apéritif, il se déguste également avec des poissons, coquillages et fruits de mer à une température idéale de 7 à 8°.

**Potentiel de garde** : 3 à 5 ans en bouteille.

---

**Informations complémentaires**

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 606kg	77	462	3306710006101

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](mailto:contact@chateaulaperriere.fr)