

MUSCADET AOP

“MUS’ CADET”



Cépage : Melon de Bourgogne

Terroirs : Sols sablo-limoneux riche en roches volcaniques

Appellation : AOP Muscadet

Vinification :

Récolté à pleine maturité et vinifié à basse température pour préserver le potentiel aromatique, ce Muscadet est ensuite élevé sur lie pendant 3 mois.

Dégustation :

La Robe:

Jaune pâle aux subtils reflets argents.

Le Nez:

Vif et aromatique sur des notes de poire et de bonbon anglais.

En Bouche :

L'attaque en bouche est vive et harmonieuse, soutenu par une belle fraîcheur aromatique.

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 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