

## EMPREINTE

### MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2024

**Appellation :** MUSCADET Sèvre et Maine

**Cépage :** Melon de Bourgogne

**Sol :** Sol silico-argileux et sous-sol de gabbro

**Elaboration :** Ce Muscadet est vinifié sur ses lies de 6 à 15 mois en cuves souterraines en verre, typique du vignoble nantais.

**Conseil de dégustation :**

Ce vin blanc à la robe jaune aux reflets dorés dévoile des notes de minéralité, de noisette fraîche et de tilleul qui se mêlent à la fraîcheur du zeste de citron confit, d'une pointe de cumin et de gingembre. Sa bouche est aérienne et tonique, soutenue par une belle structure prolongeant harmonieusement la longueur.

**Accord mets et vin :** Ce vin accompagne très bien une choucroute de la mer, par exemple.

**Servir :** 9-12°

