

CRU GORGES 2020

Appellation : MUSCADET Sèvre et Maine

Cépage : Melon de Bourgogne

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

Elaboration : Ce Cru Gorges reste en cuve au minimum 24 mois avec des bâtonnages réguliers pour remonter ses lies. Ce qui donne de la matière au vin.

Conseil de dégustation :

Ce vin blanc à la robe or pâle aux reflets argentés exhale un nez très intense de mangue, de melon et de banane mûre. A l'aération, les notes minérales se dévoilent de façon très enjôleuses sur des notes de fruits exotiques, vanillées et pâtisseries. Sa bouche est très suave, équilibrées et longues.

Accord mets et vin : Ce vin accompagne très bien un poisson blanc ou une viande blanche.

Servir : 13-15°

