

## CRU GORGES 2018

*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 jaune exhale un nez de kiwi et de coriandre garnie. A l'aération, de jolies notes minérales, de verveine, de menthe et d'aneth viennent rafraîchir des arômes de clémentine mûre. Sa bouche est suave, très ample avec une jolie fraîcheur en fin de bouche.*

*Accord mets et vin : Ce vin accompagne très bien un poisson finement fumé, une salade de fruits frais ou un comté mûré.*

*Servir : 13-15°*

