

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2019

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 or pâle aux reflets argentés exhale un nez aux notes muscatées, vanillées, miellées. A l'aération, une belle minéralité, des notes d'abricot gorgées de soleil et une pointe de verveine. Sa bouche est perlante, très dense et riche à la longueur rafraîchie par des notes de sorbet à l'orange.

Accord mets et vin : Ce vin accompagne très bien un rôti de porc, un canard à l'orange, un comté ou un gruyère affiné.

Servir : 9-12°

