

## MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2022

**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 jaune exhale un très joli nez d'écorce d'orange, de biscuit et d'amande grillée sur une belle base minérale. Sa bouche opulente et grasse à la fraîcheur est préservée par un perlant élégant et une finale zestée pour un beau vieillissement.

**Accord mets et vin :** Ce vin accompagne très bien un gâteau Quatre-quart, un veau à la crème ou un chapon aux giroles.

**Servir :** 9-12°

