

## MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2023

**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 caves souterraines en verre, typique du vignoble nantais.

**Conseil de dégustation :**

Ce vin blanc à la robe or jaune aux reflets argentés exhale un nez de citron confit, de sorbet de citron et de pistache. L'aération révèle des notes minérales, de poivre blanc, de gingembre avec une pointe de caramel. La bouche est longue, perlante et fraîche.

**Accord mets et vin :** Ce vin accompagne très bien un bar en croûte, un chèvre fait et une fourme d'Ambert

**Servir :** 9-12°

