

PERLANT DU MOULIN BLANC

Cépage : Melon de Bourgogne et Chardonnay

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

Elaboration :

Assemblage 50/50 de Muscadet et Chardonnay puis il est gazéifié par adjonction d'anhydride carbonique lors de la mise en bouteille, ce qui lui procure son perlant.

Conseil de dégustation :

Ce vin effervescent possède une robe jaune légèrement dorée. Il présente une belle brillance et une fine effervescence.

Son nez est intense sur des arômes de fruits blancs légers comme la pomme, la poire et quelques notes réglissées.

On retrouve les arômes de pomme en bouche ce qui permet au vin de garder une belle fraîcheur tout au long de la dégustation. La bulle est fine et discrète.

Une pointe de sucrosité apparaît en fin de bouche ce qui confère au vin une belle longueur.

Accord mets et vin :

Ce vin se dégustera très bien à l'apéritif ou avec un dessert fruité et acidulé comme une tarte fine aux abricots et aux amandes

Servir : 9-11°

