

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Secrets de Chai



SITUATION : Les vignes se situent en plein cœur de la région nantaise autour de la commune de Vallet.

TERROIR : Les vignes sont plantées sur un terroir à dominance de schistes et de micaschistes.

VINIFICATION : Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits mûrs. Pressurage très doux. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires et d'apporter une jolie complexité. Fermentation lente avec contrôle des températures (20°C), permettant de conserver le potentiel aromatique du Melon B.

ÉLEVAGE : Élevage sur fines lies durant plusieurs mois. Mise en bouteille au printemps, puis stockage dans nos caves à 25m de profondeur où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : Melon de Bourgogne 100%

SERVICE : Servir frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à des apéritifs, poissons en sauce, coquillages et crustacés.

La recette conseil du maître de chai : Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et safran.



Robe or paille aux reflets argentés.



Au nez, découvrez un harmonieux mélange entre arômes de fruits blancs mûrs (poire), de fruits exotiques (ananas) et notes empyreumatiques (caramel).



La bouche offre un joli volume, avec une matière très mure et arrondie. Une vivacité vient rafraîchir l'ensemble. Belle persistance sur une subtile minéralité.