

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie SeaFood&Co



SITUATION : Les vignes sont situées sur la commune de la Haye Fouassière, sur les coteaux de la Sèvre Nantaise.

TERROIR : Sol léger et caillouteux composé de gneiss, de schistes, d'orthogneiss et d'amphibolites.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique, sélection des pressées, débouillage et contrôle des températures.

ÉLEVAGE : 6 mois d'élevage exclusivement sur lies fines avec bâtonnage régulier. Mis en bouteille par nos soins dans les caves.

CÉPAGES : Melon B. 100%

SERVICE : Servir à 11°C.

ACCORDS GOURMANDS : Le Muscadet Sèvre et Maine sur lie accompagnera parfaitement les fruits de mer, les poissons grillés ainsi que les autres crustacés.



Robe jaune clair soulignée de reflets verts.



Nez intense et complexe présentant notes florales (tilleul) et fruitées (fruits blancs, agrumes).



Bouche riche, ronde et fraîche, dotée d'une jolie structure et développant une finale persistante sur des notes minérales.