Muscadet Sèvre & Maine Cru Clisson Hugues Brochard

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Les vignes sont situées sur la commune de Maisdon sur Sèvre, sur les coteaux exposés sud de la Sèvre et de la Maine, sur la partie la plus méridionale du massif armoricain.

TERROIR : Les vignes du Cru Clisson sont âgées de plus de 40 ans. La parcelle, d'une surface d'un hectare, s'épanouie sur un sol d'argiles associées à des galets roulés sur une roche mère de granit, dont les qualités drainantes apportent au vin une superbe minéralité.

VINIFICATION : Une richesse naturelle des raisins, une vendange soignée à la main, une vinification traditionnelle

ÉLEVAGE : Un élevage sur lie de deux ans minimum contribue à une cuvée exceptionnelle alliant complexité aromatique, structure et élégance

CÉPAGES : Melon B. 100%

SERVICE : Servi légèrement frais (12-13°C).
A carafer deux heures avant la dégustation pour apprécier au mieux les arômes.

ACCORDS GOURMANDS : A déguster avec des poissons en sauce (sandre au beurre blanc) ou grillés, une terrine de crabe, du saumon fumé ou des volailles à la crème.

Robe or dorée

Nez complexe mêlant agrumes confits, fruits à chair jaune (Reine-Claude), notes de pâtisserie et notes empyreumatiques (fumé).

Du caractère et une belle minéralité, portés par un équilibre acide et gras. Milieu de bouche charnu, persistant sur une finale salivante et saline

www.lesvignoblesedonis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.