



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Blanc Ecume

AOP Muscadet Sèvre et Maine, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

Située au Sud-est de Nantes, l'aire d'appellation s'étend sur environ 23 communes autour de Vallet, Clisson, le Loroux Bottereau et Vertou. La cuvée « Ecume » provient de raisins récoltés sur la rive gauche de la Loire, en amont de Nantes, sur un site réputé pour sa gastronomie.

TERROIR

Entre la Sèvre et la Maine, les terres anciennes mêlées de roches éruptives offrent une abondance de sols légers, caillouteux de nature siliceuse (gneiss micaschistes) ou plus basiques (roches vertes amphibolites gabbro).

VINIFICATION

Pressurage doux puis vinification en cuves thermo-régulées afin de conserver le potentiel aromatique.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines pendant 8 mois apportant gras, rondeur et minéralité.

CÉPAGE

Melon B. 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune clair soulignée de reflets verts.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les salades, poissons, les crustacés, les fruits de mer, les viandes blanches.

