Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Blanc Ecume

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

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.

CÉPAGES : Melon B. 100%

SERVICE : Servi frais (8-10°C).

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

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.

www.lesvignoblesedonis.com

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