



Muscadet Sèvre et Maine sur lie Les Gardelles

AOC Muscadet, Vallée de la Loire et Centre, France

Le nom "muscadet" apparaît pour la première fois en 1635 et sont les seuls au monde à être issus du cépage Melon.

PRÉSENTATION

Par sa fraîcheur et sa légèreté, le Muscadet se différencie des Muscadets régionaux et des Crus du Muscadet : il a tous les charmes de la jeunesse. Les Muscadets donnent des vins aériens, rafraîchissants et fruités. Ils développent en bouche des notes aromatiques de fruits blancs bien équilibrés avec la douce amertume du cépage

SITUATION

Ce muscadet est produit en Loire-Atlantique au sud de Nantes

TERROIR

A la frontière avec la Bretagne, cette zone bénéficie d'un terroir de roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain : micaschistes, gabbro amphibolite, granit et gneiss

VINIFICATION

Vinification classique des blancs : pressurage direct, vinification à température contrôlée, levure sélectionnée

ÉLEVAGE

Afin de rester sur la fraîcheur, le Muscadet AC n'est pas élevé "sur lie".

CÉPAGE

Melon de Bourgogne 100%

SERVICE

9 à 11°C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Robe jaune claire aux reflets verts, nez floral et fruité, une bouche fraîche et légèrement perlante.

ACCORDS GOURMANDS

Des bouchées apéritives de la mer, plateau d'huitres fraîches, fruits de mer, poissons et fromages feront un bon accord.

