

Muscadet Coteaux de la Loire

Aubinière



SITUATION : Au nord-est de Nantes, les rives du fleuve prennent de la hauteur et remontent vers Ancenis. De là-haut, les vignes voient le relief accentuer la vivacité, donnant un vin tonique !

TERROIR : Roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain : gneiss, granit micaschistes, roches vertes

VINIFICATION : Pressé puis fermenté dans des cuves à température contrôlée. Ce vin est mis en bouteille précocement pour préserver sa fraîcheur.

CÉPAGES : Melon de Bourgogne 100%

SERVICE : A déguster entre 8 et 10°C.

ACCORDS GOURMANDS : Accompagne les fruits de mer, les huîtres, le poisson grillé ou en sauce et les fromages de chèvre et même les viandes blanches.



Vin blanc aux arômes complexes avec des notes de fruits blancs, de pain grillé et de pierre à fusil que l'on retrouve également dans le vin de Sancerre.



Beaucoup de fraîcheur en bouche pour ce vin très structuré et légèrement perlant.