



Muscadet Coteaux de la Loire Aubinière

AOC Muscadet Coteaux de la Loire, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Cette appellation régionale muscadet-coteaux-de-la-loire est la plus restreinte du Pays Nantais.

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.

CÉPAGE

Melon de Bourgogne 100%

SERVICE

A déguster entre 8 et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

AU NEZ

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.

EN BOUCHE

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

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.

