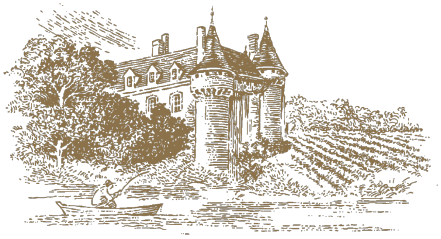
LES LIGÉRIENS



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Les Ligériens

AOP Muscadet, Vallée de la Loire et Centre, France

TERROIR
Les vignes poussent sur le Massif Amoricain avec un sol composé principalement de mica-schist.

VINIFICATION
Les raisins sont pressés en douceur puis fermentés dans des cuves à température contrôlée. Vieilli en cuve, puis embouteillé tôt pour conserver les arômes de fruits frais.

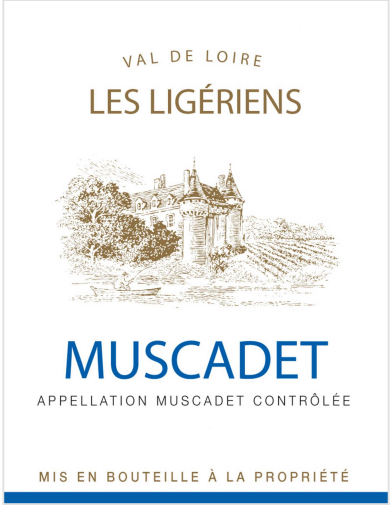
ÉLEVAGE
Courte

CÉPAGE
Melon de Bourgogne 100%

SERVICE
A déguster bien frais (8-10°C)

DÉGUSTATION
Belle couleur jaune paille. Bouquet intense d'agrumes et de fruits blancs. Frais, doux et équilibré en bouche.

ACCORDS GOURMANDS
A déguster avec du poisson, des crustacés et des fruits de mer.



ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

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

A7FFSF