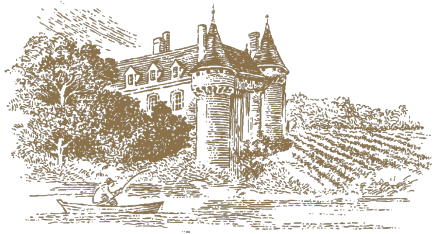


LES LIGÉRIENS



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Les Ligériens

AOP Muscadet, Vallée de la Loire et Centre, France



TERROIR

Les vignes poussent sur le Massif Américain 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.

