Muscadet Sèvre et Maine sur lie Vallée Loire

AOP Muscadet Sèvre et Maine, Vallée de la Loire et Centre, France

Remontez la Loire, sur une gabare - un type de bateau local - en serpentant à travers les vignobles et en découvrant nos vins : La gamme "Vallée Loire" est un ensemble de vins ambassadeurs de l'AOP Val de Loire, marqués par leur caractère, leur fraîcheur et leur accessibilité.

PRÉSENTATION

La marque "Vallée Loire" est un ensemble de vins ambassadeurs de l'AOP Val de Loire, marqués par leur caractère, leur fraîcheur et leur accessibilité.

TERROIR

Les vignes sont plantées sur un sol de schiste et de granit.

VINIFICATION

Fermentation à basse température (14-16°C) pour favoriser le développement aromatique.

ÉLEVAGE

Vieillissement sur lies fines pendant 6 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Melon de Bourgogne 100%

SERVICE

Servir frais (8 - 10°C).

ASPECT VISUEL

Couleur jaune pâle avec des reflets verts.

AU NEZ

Bouquet de fruits tropicaux confits, d'agrumes et de fleurs blanches.

EN BOUCHE

Joli caractère minéral. Début frais et intense en bouche, suivi d'un long arrière-goût avec des notes de fruits tropicaux et de fleurs blanches.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec des salades, poissons et fruits de mer, ainsi que des fromages de chèvre.

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.

IRFEDF