



PONT DES CADETS



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Pont des Cadets

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

PRÉSENTATION

La gamme Pont des Cadets incarne les valeurs de diversité, de passion et de générosité qui sont partagées par nos vignerons.

SITUATION

Situé dans le vignoble nantais, le Muscadet couvre environ 23 communes (Vallet, Clisson, Loroux Bottereau et Vertou).

TERROIR

Surplombant la Sèvre, les vignes de Melon de Bourgogne poussent sur un sol atypique composé de granit, de gneiss, de gabbro et d'amphibolite. Chaque type contribue au caractère unique de cette cuvée et a un effet favorable sur la maturation.

VINIFICATION

Les raisins sont pressés délicatement. Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées pour préserver le potentiel aromatique.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies pendant au moins 8 mois, ce qui donne au vin sa texture subtile, sa rondeur et ses délicieux arômes.

CÉPAGE

Muscadet 100%

SERVICE

À déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Belle robe jaune clair avec des reflets verts.

AU NEZ

Le nez intense offre des arômes floraux (fleur de tilleul) et fruités (agrumes, pomme pas mûre, poire).

EN BOUCHE

En bouche, ce vin développe une texture crémeuse et fraîche. Il est riche et bien structuré avec un long arrière-goût minéral.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se marie bien avec les salades fraîches, les poissons et fruits de mer (moules, huîtres), les viandes blanches en sauce à la crème, les fromages affinés.

