

# Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Pont des Cadets



**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.

**CÉPAGES :** Muscadet 100%

**SERVICE :** À déguster frais (8-10°C).

**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.



Belle robe jaune clair avec des reflets verts.



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



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