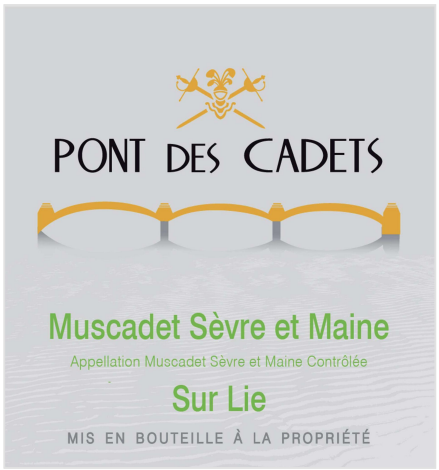
PONT DES CADETS



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Pont des Cadets

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

PRÉSENTATION
La gamme Pond 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.

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.

JZ26KF