

SeaFood&co



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie SeaFood&co

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

La Haye Fouassière war die erste Gemeinde, die 1926 diese Appellation tragen durfte, was 8 Winzern aus La Haye Fouassière zu verdanken war.

LAGE

Die Reben wachsen auf dem Gebiet der Gemeinde La Haye Fouassière, an den Uferhängen der Sèvre Nantaise.

TERROIR

Leichter, kieselhaltiger Boden, bestehend aus Gneis, Schiefer, Orthogneis und Amphibolit.

IM WEINBERG

Schnitt nach dem Guyot-System, an Spalier befestigte und begrünte Weinstöcke.

WEINHERSTELLUNG

Pneumatisches Pressen, Auswahl des Pressguts, Débourage und Temperaturkontrolle.

REIFE

6 Monate ausschließlich auf Feinhefen, mit regelmäßiger Bâtonnage. Flaschenabfüllung durch uns selbst in unseren Lagern.

REBSORTE

Melon B. 100%

SERVIEREN

Auf 11°C gekühlt servieren.

ALTERUNGSPOTENTIAL

5 Jahre

VERKOSTUNG

Hellgelbes Kleid mit grünen Reflexen. Intensiv und komplex in der Nase, mit floralen (Linde) und fruchtigen (weiße Früchte, Zitrusfrüchte) Noten. Voll, rund und frisch im Mund, mit schöner Struktur. Entwickelt sich zu einem lang anhaltenden Abgang auf mineralischen Noten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Muscadet Sèvre et Maine sur lie passt wunderbar zur Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und Krustentieren.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



"Millésime 2021"

Concours Bettane & Desseuve Prix plaisir 2023 Bronze

