

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Prestige



SITUATION : Situé au Sud-Est de Nantes, l'aire d'appellation s'étend sur environ 23 communes autour de Vallet, Clisson, le Loroux Bottereau et Vertou. La cuvée « Prestige » provient de raisins récoltés sur la rive gauche de la Loire, en amont de Nantes, sur un site réputé pour sa gastronomie.

TERROIR : Entre la Sèvre et la Maine, les terres anciennes mêlées de roches éruptives offrent une abondance de sols légers, caillouteux de nature siliceuse (gneiss micaschistes) ou plus basiques (roches vertes amphibolites gabbro).

VINIFICATION : Pressurage puis vinification en cuves.

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

CÉPAGES : Melon de Bourgogne 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les poissons, les crustacés, les fruits de mer et les viandes blanches.



Robe or.



Nez intense présentant des notes de fruits mûrs (poire, pêche).



Bouche ample et structurée développant une finale marquée par une belle minéralité.

www.lesvignoblesedonis.com