



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Prestige

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

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.

CÉPAGE

Melon de Bourgogne 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe or.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

ACCORDS GOURMANDS

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

