

MUSCADET SEVRE ET MAINE

SUR LIE 2021



 <p>Cépage</p>	<p>Melon de Bourgogne</p>
 <p>Terroir</p>	<p>Sol silico-argileux et sous-sol de gabbro</p>
 <p>Dégustation</p>	<p>Ce muscadet offre un nez floral type héliotrope / osmanthus qui tire sur les notes amandées accompagné d'agrumes. L'attaque en bouche est sucrante avec une acidité vive.</p>
 <p>Vinification</p>	<p>Ce Muscadet est vinifié sur ses lies de 6 à 15 mois en cuves souterraines en verre, typique du vignoble nantais.</p>
 <p>Mets et Vins</p>	<p>Servir : 9-12 °C</p>