

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2015



	Cépage	Melon de Bourgogne
	Terroir	Sol silico-argileux et sous sol de gabbro.
	Dégustation	Jaune pâle avec quelques reflets verts, ce vin est discret au premier nez. Lorsque le vin s'ouvre ensuite, on distingue une finesse et une complexité aromatiques grâce à ses arômes d'agrumes et ses notes de caramel et de réglisse. En bouche, ce vin est sur la fraîcheur et possède un beau volume. On retrouve en fin de bouche ses légères notes de caramels très plaisantes.
	Vinification	Vinifié sur lies de 6 à 15 mois en cuve souterraines en verre, typiques du Vignoble Nantais.
	Conservation	Jusqu'à 10 ans
	Mets et Vins	Ce vin accompagnera très bien vos poissons de mer ou salades à base de poissons. Vous pouvez le déguster par exemple avec une <u>salade de pomme de terre et maquereaux aux citrons et 5 baies.</u> Servir: 9-11°C