

## MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2019



	Cépage	Melon de Bourgogne
	Terroir	Sol silico-argileux et sous sol de gabbro.
	Dégustation	<p>Ce vin de couleur jaune pâle aux reflets argentés, possède un nez frais et plein de jeunesse. On y retrouve des arômes de melon et de pêche agrémentés de notes citronnées et mentholées caractéristiques de cette fraîcheur.</p> <p>L'attaque en bouche est souple sur une aromatique de fruits blancs. Sa finale acidulée nous fait retrouver la fraîcheur et en fait un vin léger très agréable à déguster.</p>
	Vinification	Vinifié sur lies de 6 à 15 mois en cuve souterraines en verre, typiques du Vignoble Nantais.
	Mets et Vins	<p>Ce vin peut accompagner votre apéritif, les plateaux de fruits de mer.</p> <p>Il peut être servi avec <b><u>un filet de sandre sauce citronnée et tagliatelles de courgettes.</u></b></p> <p><b>Servir: 9- 11 °C</b></p>