



MUSCADET Sèvre et Maine CLASSIC



CEPAGE: 100 % Melon de Bourgogne.

SURFACE: 4,5 ha.

AGE DE LA VIGNE: 30-35 ans.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR:

Coteaux orientés OUEST, NORD-OUEST.
Sol Siliceux, sous-sol de roches métamorphiques.

PRODUCTION: 40 hl.

Labours et griffage des sols
Travaux en vert.

TAILLE: Guyot Simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.
Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.
Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.
Pressurage pneumatique, vendange entière.
Aucun débouillage.
Fermentation 100 % levures indigènes.
Elevage SUR LIE en cuve souterraine.

COMMENTAIRES:

Cette cuvée se veut « Classique » uniquement pour se démarquer d'une mode tendant à promouvoir des vins dont les arômes n'ont leur origine ni dans le cépage ni dans le terroir... Ce Muscadet est élaboré et vinifié pour être apprécié dans sa jeunesse, « sur le fruit ».

Robe jaune paille, cristalline. Nez mêlant des notes fumées sur fond d'agrumes et de fleurs blanches, fines notes d'encaustique. La bouche est tapissante, présente un beau volume mais aussi une tension et une fraîcheur qui ne saurait déplaire aux amateurs de Muscadet. Cette cuvée accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer, un poisson gras (type maquereau/sardine/saumon) et sera bien sûr le compagnon idéal de votre apéritif. Evidemment, c'est LA cuvée du domaine pour déguster votre douzaine d'huitres.

ACCORDS MET-VIN:

Guacamole épicé, Tapas.
Terrine de lapin aux herbes, pâté à l'ail.
Tartines de sardines de Saint Gilles Croix de Vie & citron vert.
Tarte à l'oignon caramélisé, charcuterie, andouille.
Moules Marinières, huitres de pleine mer, crevettes grises, palourdes, coqueaux, coques.
Chèvre frais.

DEGUSTATION:

Température idéale de service, **9° à 11°C.**
A boire sur 3 ans.