



MUSCADET Sèvre et Maine ORTHOGNEISS



CEPAGE: 100 % Melon de Bourgogne.

SURFACE: 3 ha.

AGE DE LA VIGNE: 45-55 ans.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR:

Coteaux orientés SUD-EST. Sol peu profond et granuleux.
Sous-sol : Orthogneiss.

PRODUCTION: 35 hl/ha.

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 LIES en cuve souterraine béton.

COMMENTAIRES:

Robe Or blanc, cristalline. Nez subtil et élégant sur les
fruits exotiques et les agrumes, sur des notes de fleurs
blanches, d'épices, de cumin, notes de fruits secs,
d'amande grillée, notes minérales et iodées. L'attaque est
souple, la bouche est complexe et tendue avec un volume
imposant.

Finale imposante et salivante sur le pamplemousse rose
et le noyau d'amande, notes salines prononcées.
A attendre...

ACCORDS MET-VIN:

Cuisine asiatique

Curry de poisson, riz blanc thaï, effilochée de concombre.

Cassolette de petits gris.

Huitres chaudes & Sabayon.

Sole meunière & légumes croquants à la vapeur.

Homard breton, réduction de Rivesaltes & Cognac, purée
de patates douces à la badiane.

Saint Jacques panées au pain d'épice.

Saint Jacques flambées au whisky.

Crevettes aux épices, chantilly de coriandre.

Colombo de poulet.

DEGUSTATION:

Température idéale de service, **10° à 11°C**

A boire sur 10 ans.