

Muscadet Sèvre&M sur Lie Vinconnière

Muscadet Sèvre et Maine/lie

INFORMATION

Appellation : Domaine Vinconnière

Cépage : MELON DE BOURGOGNE

Alcool : 12.5%

Certification : TERRA VITIS

VINIFICATION

Méthode : Contrôles de maturité pour déterminer la date des vendanges
Pressurage direct
Vinification en cuves avec thermorégulation des fermentations
Elaboration et stockage sur lies pendant tout l'hiver
Filtration et mise en bouteille à partir du printemps

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : Situé sur le vignoble Nantais à Clisson

Surface : 47 hectares

Type de sol : Argilo-schisto-limoneux

Climat : tempéré océanique

DÉGUSTATION

Œil : Couleur jaune paille

Nez : Nez puissant, avec des arômes d'aubépine, d'agrumes et de citron

Bouche : Excellente et fraîche en attaque est harmonieuse et concentrée, donnant à ce vin un réel potentiel de garde

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 9°C

Accords mets et vins : A l'apéritif en kir ou nature
Avec des fruits de mers ou coquillages
Avec des poissons en sauce

Garde : DE 3 à 4 ans

