Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

« Cuvée des Deux Colombes »

Fraicheur et Légèreté



Notre Muscadet Sur Lie passe tout l'hiver sur sa lie, sans transfert, ni soutirage. C'est ainsi qu'il acquière sa richesse, sa complexité et son gras caractéristique. Mis en bouteilles au printemps, il reste donc 6 mois sur lie. Il ne pourra être commercialisé qu'à partir du premier jeudi du mois de mars après sa vendange. Ce processus contraignant garantit la fraîcheur de cette cuvée des deux colombes, cuvée qui a plus de 30 ans d'existence.

Cette cuvée des deux colombes est vinifiée de façon à présenter lors de sa jeunesse, cette fraîcheur, ce perlant particulier qui fait son charme. Un vin à la robe jaune pâle, moirée de reflets gris et dont le nez découvre une touche d'agrume avec une fraîcheur citronnée et une pointe de menthol. La bouche est légère et fruitée avec une finale douce et citronnée. Vous l'apprécierez donc mieux en le consommant dans ses 3 ans qui suivent sa récolte.

CARACTERISTIQUES:

Fraicheur et Légèreté
AOP Blanc Sec
Dégustation : Service 8 à 10°C
Garde : 2 à 3 ans
Cépage : 100% Melon B
Production : 20 000 Bouteilles
Degré : 12 % Vol
Durée d'élevage : 6 mois en cuve
Age des vignes: 35 ans
Terroir : Micaschiste et Gabbro
Lieu-dit : 60%Colombier 40% Transvaal

Accords Mets et Vins

Jeune (dans les 3 ans suivant la récolte), il est en parfaite harmonie avec les fruits de mer, notamment les huîtres, les poissons et crustacés. Il compose également un excellent apéritif.