Muscadet Sèvre & Maine

Cru du Muscadet

Mouzillon - Tillieres

Minéralité et Complexité



La caractéristique de ce cru du Muscadet est son terroir de gabbro, roche unique dans les vignobles français. La vigne prend son temps, le Gabbro permet de pousser la maturité tout en préservant une grande fraîcheur au vin. De la même manière, les vins nécessitent un élevage sur lie prolongé (33 mois) pour exprimer pleinement la minéralité typique de leur terroir. Ils s'avèrent particulièrement puissants et élégants, avec une palette aromatique complexe, alliant notamment des notes d'écorce d'agrume, de thym et d'épices. Avec déjà 3 années d'élevage, sa fraîcheur vous surprendra et confirme d'un grand vin de garde.

Le millésime 2020 parmi les 7 meilleurs vins blanc sec de France, et les 28 meilleurs au monde. Il a reçu la note de 97 points au Decanter World Wine Awards, note très rare qui récompense les meilleurs médaille d'or de ce grand concours international.

2024 Decanter WORLD WINE AWARDS PLATINUM 97 POINTS

Accords Mets et Vins

Ce vin de gastronomie appelle poissons nobles, viandes blanches, foie gras et fromages affinés. Il pourra vous surprendre avec des cuisses de grenouilles en persillades, des andouillettes de canard ou un pavé de quasi de veau avec caviar d'aubergines fumées.

CARACTERISTIQUES:

Minéralité et Complexité
AOP Blanc Sec
Dégustation : Service 10 à 12°C
Garde : 4 à 10 ans
Cépage : 100% Melon B
Production : 4 000 Bouteilles
Degré : 12,5 % Vol
Durée d'élevage : 33 mois en cuve
Age des vignes: 50 ans
Terroir : Gabbro
Lieu-dit : 100% La Guiltière