Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

« L'Envol »

Puissance et Complexité



Ce Muscadet Sèvre & Maine est vinifié « sur lie » comme tous les autres. Néanmoins pour permettre d'exalter le potentiel de ces vieilles vignes de plus de 80 ans et du terroir Schisteux du Colombier, on a laissé cette cuvée plus de 16 mois sur sa lie. Un mariage subtil de 12% de ce vin vinifié en fût de chêne neuf, lui apporte une bouche plus ample et plus structurée.

Vous ne retrouverez pas ce perlant si caractéristique de notre « cuvée des deux colombes ». Ici la robe est dorée, son nez est très puissant, sur des notes de fruits jaunes confiturés. En bouche, la minéralité est très présente, il s'agit d'un muscadet très structuré et long en bouche.

CARACTERISTIQUES:

Puissance et Complexité
AOP Blanc Sec
Millésime : 2023
Dégustation : Service 9 à 10°C
Garde : 2 à 5 ans
Cépage : 100% Melon B
Production : 7 000 Bouteilles
Degré : 12,5 % Vol
Durée d'élevage : 16 mois en cuve
12 % vinifié en fût de chêne
Age des vignes: 85 ans
Terroir : Micaschiste
Lieu-dit : 100% Colombier

Accords Mets et Vins

Ce vin sera le parfait compagnon des poissons en sauce (raie au beurre noisette, haddock poché au lait…) des viandes blanches (Porc au curry…) mais également des fromages (Livarot…).