

Muscadet Sèvre et Maine Cuvée Alouette sur lie 2016 (AOC*)

Finesse aromatique et fraîcheur

Cépage : Melon de Bourgogne.

Terroir : clos de cinq hectares présent depuis 1996 sur le domaine, le clos de l'Alouette est composé de sols sableux sur micaschiste, terroirs parmi les plus précoces du Sèvre et Maine.

Vinification : tous les ans le clos de l'Alouette est vinifié et mis en bouteille séparément des autres clos. Il est caractéristique des sols micaschistes, son élevage traditionnel vise à exprimer toute la finesse du terroir. L'élevage sur lie durant tout l'hiver accompagné de batonnages périodiques permet de développer le fruit et la structure en bouche.

Mise en bouteille : selon la méthode traditionnelle, après un élevage de six mois le vin est soutiré directement de sa lie de fermentation et mis en bouteille à la propriété début mars. Après un repos optimal de six mois il exprimera tout son arôme lors de sa dégustation.

Dégustation :

Oeil : sa robe jaune est relevée de reflets verts.

Nez : très grande finesse au nez révélant des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de notes minérales.

Bouche : d'abord fringant, la bouche développe de la finesse, à dominante fruits blancs, riche et long en bouche. La finale est légèrement citronnée.

Accord mets et plats : idéal à l'apéritif par sa finesse aromatique, il exprimera tout son potentiel accompagné de fruits de mer ou d'un poisson de Loire et son beurre blanc nantais.

Suggestion de garde : 24 mois, c'est un vin qui exprime tout son potentiel sur ses arômes de jeunesse. Néanmoins, vous pouvez le conserver jusqu'à cinq ans en cave, il vous surprendra en développant des arômes de fruits confits, fruits secs.

Nous serions heureux d'avoir vos propres impressions de dégustations via la rubrique contact.

* AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

