

Saint Yo (AOC*)

*Surprenant Muscadet Sèvre et Maine
Elevé en fût de chêne*

Cépage : Melon de Bourgogne

Terroir : issu du clos des Renards, à côté de la « Vieille Vigne », les vignes sont âgées de 20 à 30 ans. Reposant sur une roche mère micaschiste, les sols limonosableux permettent un enracinement profond.

Vinification : après une fermentation pelliculaire permettant d'extraire tout le potentiel des raisins, les moûts effectuent leur fermentation alcoolique en fûts de chêne de 450 litres. Après son achèvement, le vin est soutiré en cuve pour effectuer une fermentation dite malolactique avant d'être à nouveau entonné pour un élevage de 9 à 12 mois sur leurs lies de fermentation alcoolique. Ensuite, ce vin est embouteillé pour terminer l'élevage durant deux ans dans nos chais.

Mise en bouteille : la mise en bouteille est effectuée en novembre de l'année suivant la récolte.

Dégustation :

Œil : robe jaune or.

Nez : nez vanillé, d'une extrême complexité les arômes dégagent des notes de beurre frais, de torréfaction et de caramel.

Bouche : cette cuvée tranche avec un muscadet classique par son absence d'acidité due à la fermentation malolactique. Sa bouche est souple et riche, marquée par un boisé vanillé.

Accord mets et plats : surprenant à l'apéritif, étonnant sur les poissons, détonnant sur la volaille de Bresse en sauce ou sur un Roquefort. Osez aussi les plats épicés.

Suggestion de garde : vinifié pour la garde, il se conservera allègrement dix ans.



* AOC : Appellation d'Origine Contrôlée