

Muscadet Sèvre et Maine sur lie (AOC*) Cuvée Clémence 2ème demoiselle

Fringant, floral et gourmand

Cépage : Melon de Bourgogne.

Terroir : issu des débuts de vendanges sur des terrains précoces, sols sableux sur micaschiste.

Vinification : élevage traditionnel de six mois sur lie, accompagné de battonnages périodiques, qui exprime toute la finesse du terroir.

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.

Dégustation :

Œil : sa robe jaune pâle est relevée de reflets verts.

Nez : très grande finesse au nez révélant des arômes de fleurs blanches et de fruits mûrs.

Bouche : d'abord fringant, la bouche est volumineuse et ronde, à dominante fruits blancs avec des notes subtiles de fruits secs.

Accord mets et plats : à l'apéritif, il s'exprimera également sur des coquilles Saint Jacques et sauce. Il est fortement conseillé sur la spécialité de Saint Julien de Concelles, son poisson au beurre blanc nantais, créé par Clémence Lefeuve en 1890.

Suggestion de garde : 24 mois, c'est un vin qui exprime tout son potentiel sur ses arômes de jeunesse.



* AOC : Appellation d'Origine Contrôlée