

**Produit en conversion vers l'agriculture biologique, Certifié par FR-BIO-09**



## **Un Muscadet Sèvre et Maine sur lie puissant et gourmand**

*Cette cuvée est issue des vignes nommées « Le Tristan », en conversion bio depuis 2019. Le nom Tristan est en plus pour nous un clin d'œil aux légendes Bretonnes dont est issu le terroir de ce Muscadet.*



**Cépage** : 100 % Melon de Bourgogne



**Terroir** : sol peu profond limono-sableux sur schiste. Le travail du sol se fait ainsi en surface, afin de préserver le système racinaire de la vigne.



**Vinification** : la parcelle est vendangée parmi les dernières du Muscadet du Domaine afin d'avoir une maturité apportant de la concentration des arômes, de la couleur et une acidité plutôt basse.

Après un élevage de six mois minimum sur lie, le vin est mis en bouteilles à la propriété.

### **Dégustation :**



Œil : robe jaune profond.

Nez : nez intense de fruits à coques

Bouche : l'attaque est soyeuse et ronde, elle se prolonge en bouche sur des notes d'amandes, agréable avec son perlant.

### **Accord mets et plats :**



Seul en apéritif, accompagnant très bien les poissons en sauce ou les salades estivales, à essayer sur certains fromages comme le curé Nantais.

### **Suggestion de garde et de service :**



Servir frais autour de 8°C à 10°C.

A consommer dès maintenant mais pouvant se conserver cinq ans dans votre cave