

Muscadet Sèvre et Maine Sur-Lie 2021

Le Muscadet Sèvre et Maine Sur-Lie

Le Muscadet est un vin blanc sec, d'appellation d'origine contrôlée depuis 1937, produit principalement en Loire-Atlantique au sud de Nantes. Ce vin est issu d'un cépage unique, le melon de Bourgogne.



Critère technique d'élaboration :

Le Muscadet est un vin élevé 6 mois sur lie (c'est le dépôt du raisin au fond de la cuve après la fermentation alcoolique. Il est composé de levure, de bactéries et de composé organique).

Cette méthode donne plus de gras au vin et cela garde sa fraîcheur. Le vin élevé 6 mois sur lie permet d'avoir un Muscadet légèrement perlant, gazeux.



Découverte sensorielle :

- Œil : robe de couleur jaune pâle
- Nez : parfums de fleurs blanches, arômes floraux
- Bouche : arômes de poire
- Caractère : vin sec, léger et d'une grande finesse.



Degré d'alcool : 12°C



Température de service : 12°C



Accord mets et vin :

Le muscadet est généralement reconnu pour bien accompagner les fruits de mer. Il est d'ailleurs très apprécié en compagnie de poissons en sauce, de sardines, de maquereau au vin blanc, de fromages...