LE PALLET



Appellation :
Muscadet Sèvre et Maine
Cépage :
100% Melon B
Terroir :
Orthogneiss
Exposition Sud et Nord
Production :
Taille guyot nantais Labours des vignes inter ceps Pas labours inter rang herbe permanentes.
Travail des sols au cheval
Certification : Conversion Demeter
Vinification :
Traditionnel en cuve souterraine
Elevage pendant 18 mois sur lie en cuve puis 35 mois en bouteille
Alcool : 12.5 % vol
Dégustation :12°C
Mes sensations :
Nez intense et complexe dominé par les arômes très murs de fruits blancs, la muscadet et le biscuit.
En bouche, l'attaque franche précède une évolution riche et ample,
elle-même suivie d'une finale très persistante et minérale où se mêlent les arômes d'élevage
Garde : 10 ans et plus
Accords « met/vin » :
Les plats de la mer travaillés feront de très beaux accords avec cette cuvée.
Un filet de Saint Pierre, de l'anguille fumée, des
coquilles saint jacques poêlées ou en tartare.
À marier également avec des viandes blanches en sauce ou un beau plateau de fromage.