



Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2019

Rond, racé et puissant.

Une belle sélection, où se révèlent un fruité et une minéralité. Idéal à l'apéritif, avec les crustacés, le poisson et les fromages.

Dégustation :

Œil : Lumineux et or blanc

Nez : Profond, subtil, aérien et fruité.

Bouche : Complexe d'agrumes, de fruits jaunes et de pêche.

Cépages : 100% Melon de Bourgogne

Température de dégustation : 8 à 10°C

Degré d'alcool : 12,5 % vol.

Conservation Garde : jusqu'à 3 ans