

À la découverte de nos vins ...

BRUNO

AOC Muscadet Sèvre et Maine

Cuvée exceptionnelle, créée uniquement les meilleures années



ORIGINE : vin issu de parcelles anciennes sur terroir granite de Clisson peu dégradé permettant un enracinement au plus proche de la roche

SÉLECTION: vin récolté avec une belle richesse naturelle (12,5°)

ELEVAGE : fermentation en cuve; ce vin est resté sur lie jusqu'à son embouteillage après 9 ans d'élevage

DÉGUSTATION: servir ce vin à 13°, vin puissant d'une belle complexité alliant fruité, finesse et longueur en bouche

CONSERVATION: peut se consommer dès maintenant mais peut se garder en cave de 5 à 10 ans

ACCORD METS-VINS: apéritif, entrées, poissons en sauce, mets exotiques ou épicés, viandes blanches, fromage...