



À la découverte de nos vins ...

MAXIME

Cuvée exceptionnelle, créée uniquement les meilleures années



AOC Muscadet Sèvre et Maine

ORIGINE : vin issu de parcelles anciennes sur terroir granite de Clisson très dégradé permettant un drainage naturel et confère au vin sa minéralité

SÉLECTION : vin récolté avec une belle richesse naturelle (13°)

ELEVAGE : fermentation en cuve et 1 an en barrique; ce vin est resté sur lie jusqu'à son embouteillage après 3 ans d'élevage

DÉGUSTATION : vin avec un beau potentiel, puissant, rond avec une belle longueur en bouche et une finale fumée

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

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