

À la découverte de nos vins...

C A L I E

2014 | Cuvée exceptionnelle



AOC Muscadet Sèvre et Maine

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 7 ans d'élevage

DÉGUSTATION : servir ce vin à 13° avec aération, vin puissant et surprenant avec un maximum de fruité et de fraîcheur

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

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