

À la découverte de nos vins...

CLISSON

2017 |



AOC Muscadet Sèvre et Maine Clisson

ORIGINE : Vin issu de vieilles vignes sur un terroir de Granite de Clisson

DÉNOMINATION : ce vin a obtenu son appellation **Clisson**

SÉLECTION : Parcelles sélectionnées rigoureusement pour la complémentarité de leur sol suivant un cahier des charges rigoureux de la vigne à la cave, avec un rendement très maîtrisé

LEVURES : De terroir uniquement

ELEVAGE : sur lie fine avec un élevage en cuves 65 mois

CARACTÈRE : vin puissant, rond, gras avec des notes minérales

CONSERVATION : à boire, mais peut se conserver 10 ans, déboucher 1 heure avant dégustation

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