

À la découverte de nos vins...

P R E S T I G E



AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

ORIGINE : vin issu de vignes de 40 ans à 70 ans

SÉLECTION : le meilleur des vieilles vignes

LEVURES : de terroir uniquement

ELEVAGE : sur lie fine en cuve 70% et 30% en fûts pendant 15 mois

MISE EN BOUTEILLES : décembre

COMMERCIALISATION : suivant l'expression après 1 à 2 ans de bouteilles

CARACTÈRE : vin ample et fruité, beaucoup de matière

CONSERVATION : à consommer dans les 3 à 8 ans

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