

La Griffe des Bons Crus

Situation	25 km sud est de Nantes dans la Vallée de la Loire
Récolte	Millésimée
Appellation	Muscadet Sèvre et Maine
Présentation	Bouteille Sommelière Val De Loire Fumée,
Conditionnement	Carton 6 ou 12 bouteilles couchées.
Cépage	100 % Melon de Bourgogne, vignes de 30ans .
Terroir	Silico-argileux et gabbro
Vinification	Pressurage pneumatique Fermentation longue par des levures indigènes du terroir, thermo régulée, en cuves souterraines verrées, sur ces lies de fermentation. Pendant 24 mois sans aucun soutirage.
Degré	12.5 %
Acidité	4,5 gr/l
Dégustation	Couleur : jaune doré, grande brillance Nez : Ils développent des arômes évolués de fruits, de fruits murs de fruits confits, amandes, des notes minérales parfois fumées . Bouche : vin concentré et gras. Belle harmonie.
Garde	5 ans voir plus.
Consommation	Ce sont des vins de repas idéals sur des poissons nobles en Sauce, des viandes blanches mais aussi sur certains fromages.
	Ces vins sont à boire frais mais surtout pas glacés (8 à 10 12 ° C) Vous pouvez parfaitement les carafes environ 1 heure avant la consommation afin qu'ils s'aèrent et développent pleinement leur bouquet.

