



**MUSCADET SEVRE ET MAINE "  
MONNIÈRES-SAINT FIACRE " 2015 " L'  
ANCESTRALE " CH. DU COING DE  
SAINT FIACRE**

Pays : France  
Région : Loire  
Sous région : Pays Nantais  
Cépage(s) : 100% Melon de Bourgogne (Muscadet)



**Note de dégustation :**

Vin blanc de couleur jaune pâle avec des reflets verts brillants sur le contour du disque. L'harmonie et la pureté aromatique du vin sont interpellantes. Le nez n'a pas besoin d'une forte intensité pour séduire avec sa minéralité, ses notes de fruits frais et de fleurs blanches complexes et raffinées. La pomme verte, le citron jaune, le pamplemousse et la pêche complètent des touches de pierres mouillées, de craie et de silex ; arômes dignes d'un vrai Chablis ou d'un Riesling Grand Cru. La dégustation en bouche dévoile un vin sec,

Température de service : Entre 9 et 10 C°

Potentiel de garde : 10 à 15 ans dans une bonne ca...

Suggestion(s) gastronomique :



Langoustines rôties au beurre demi-sel. Cabillaud poché au jus de crustacés.

**Commentaires du sommelier :**

Une vraie émotion que la dégustation de ce grand vin blanc originaire de la région Nantaise, d'autant plus qu'il est issu d'un cépage trop souvent oublié et mal considéré : le Muscadet. L'appellation récente (Cru Communal) Monnières Saint Fiacre est située au confluent de la Maine et de la Sèvre, sur un terroir de schiste. Cette cuvée au potentiel de garde insoupçonné, est issue d'une seule parcelle en pente à 15% et exposée plein sud. L'élevage de 45 mois confère à l'« L'Ancestrale » une grande complexité et harmonie. Grâce au savoir-faire de Véronique et Aurore Gunther, ce vin atteint un très haut niveau de précision et nous paraît totalement abouti.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

