



MUSCADET SÈVRE ET MAINE " SUR LIE " 2020 " COING DE SÈVRE " CH. DU COING

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



Note de dégustation :

Vin blanc de couleur jaune pâle brillante et cristalline.

Le nez évoque des arômes de fleurs blanches, de fruits (agrumes,...) et beaucoup de minéralité (silex, calcaire,...)

La bouche est toute en fraîcheur et légèreté. Les notes de fruits frais sont présentes (citron, pamplemousse,...) et la finale est fine et délicatement acidulée.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Plateau de fruits de mer, tartares et carpaccios de poissons

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

