



MUSCADET SÈVRE ET MAINE " SUR LIE " 2020 CH. DU COING DE SAINT FIACRE / BT DUCASSE

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



Note de dégustation :

Belle robe dorée.

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 : 7 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Poissons nobles (de mer et de rivière), fruits de mer (huîtres, coquillages...) et crustacés. Cependant il peut tout aussi bien s'apprécier nature en apéritif.

Commentaires du sommelier :

Ce château typique du Val de Loire fut édifié sous Louis XIII, reconstruit au XVIIIème siècle, puis remanié au XIXème siècle sous Charles X. Le Château du Coing se situe sur la commune de Saint Fiacre sur Maine, la commune la plus viticole de France. Son terroir est unique, ses vignes sont plantées au confluent des deux rivières : la Sèvre et la Maine sur un coteau exposé plein sud



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

