



MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE " QUEUE DE MORUE " 2020 CH. DU COING DE SAINT FIACRE / BIO

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

Note de dégustation :

Ce vin révèle des arômes délicats d'agrumes ainsi que des notes de fleurs blanches.

En bouche, il est sec, léger, minéral et fruité. Une belle découverte de l'atlantique, pleine de pureté et de fraîcheur.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : déguster dans les 3 ans.

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des coquillages, poissons et crustacés. Il convient pour les tartares et carpaccios de poissons, les crevettes, scampis, les poissons fumés, de même que des salades d'été.

Commentaires du sommelier :

Une nouvelle création signé Aurore Günther. Un vin léger, frais minéral et fruité. Le vignoble cultivé en bio possède un terroir peu commun car son sous-sol est composé d'une roche volcanique : le gabbro recouvert d'une couche argileuse de 40cm.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

