

MUSCADET Sèvre et Maine CLISSON 2017 dom Jérémie HUCHET & MOURAT A.BIO

Le nez est droit et harmonieux, sur des notes de fleurs blanches, et de fruits frais. La bouche est ronde, citron confit, muguet, d'une grande complexité



Référence : 470742

Prix : 17.30 €

Descriptif :

MUSCADET Sèvre et Maine CLISSON 2017 dom Jérémie HUCHET & MOURAT A.BIO

L'AOC Muscadet est une mosaïque de sols associée à un seul et unique cépage, le Melon de Bourgogne, donnant de grands vins blancs secs de Loire. EN 2011, l'INAO reconnaît 7 crus communaux défendus par des Artisans Vignerons, Jérémie HUCHET & J. MOURAT voulurent présenter ces terroirs d'exception. La sélection de cette AOC Parcellaire est née de 2 Artisans Vignerons partageant les mêmes valeurs de leur métier, et ont déniché des lieux uniques pour l'élaboration de crus de grande expression, de terroirs situés sur un socle de roches plutoniques (gabbro, granit) et métamorphiques (gneiss, micaschiste, amphibolite...). Leurs cuvées s'appellent les Bêtes Curieuses ?

Cette cuvée est issue de vignes de 50 ans, sur la butte de la Templerie, sur sol sablonneux sur Granit de Clisson

notes de dégustation:

De couleur or pâle avec des reflets argentés, le nez est droit et harmonieux, sur des notes de fleurs blanches, et de fruits frais. La bouche est ronde, citron confit, muguet, d'une grande complexité aromatique et d'une

belle profondeur en bouche.C'est une très belle bouteille de gastronomie, que du plaisir en perspective

cépage: 100 % melon de Bourgogne, sols labourés, sans intrants chimiques,élevage souterraine pour éviter les variations de températures, à la nantaise, sans batonnage, 30 mois sur lies

accords : poissons fins, aux fromages ou aux coquillages

T°S: 10°C

G: 2022

Récompenses : Domaine noté 1 étoile dans le Guide des Meilleurs Vins de France 2015 (RVF)
Domaine noté 3 étoiles dans le Guide Bettane et Desseauve 2015

[Lien vers la fiche du produit](#)