

MUSCADET Sèvre & Maine GORGES 2013 dom HUCHET J& MOURAT J 2013

Le nez est tendu franc, sur le côté iodé, citronné, la bouche est droite, élégante, avec un peu de gras mais avec une très belle acidité et sur le côté



Référence : 470737

Prix : 17.30 €

Descriptif :

MUSCADET Sèvre & Maine GORGES 2013 dom HUCHET J& MOURAT J 2013

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 Parcelaire 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 située sur un terroir particulier (granit de Clisson,)

notes de dégustation :

Le nez est tendu franc, sur le côté iodé, citronné, la bouche est droite, élégante, avec un peu de gras mais avec une très belle acidité et sur le côté un peu pierreux. La finale est longue, minérale, un grand muscadet , avec finale légèrement fumée et crayeuse, le terroir parle

cépage: 100% melon de Bourgogne, sur sol granit de Clisson, âgées de 50 ans, sols labourés , sans intrants chimiques,élevage en cuve souterraine pur éviter les variations et sans batonnage

accords : huîtres, plateau de fruits de mer, poissons grillés, saumon fumé, tartare de saumon, viande blanche et poissons de mer accompagné sur des bases citronnées

T°S : 8 10°C

G: 2020- 2022

[Lien vers la fiche du produit](#)