MUSCADET Sèvre et Maine MONNIERES Saint Fiacre 2013 dom HUCHET & MOURAT Jérémie

Le nez est ciselé des blancs scintillants, admirables de pureté et de finesse sur le côté iodé, fumé, La bouche est droite , tonique, fenouil,d'une gr

Référence : 470742

Prix : 17.30 €

Descriptif :

MUSCADET Sèvres et Maine MONNIERES Saint Fiacre 2013 dom HUCHET & MOURAT Jérémie

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 reconnait 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 vieilles vignes d'une cinquantaine d'année,sur les pentes nord de la Bretèche

notes de dégustation:

Le nez est ciselé des blancs scintillants, admirables de pureté et de finesse sur le côté iodé, fumé, La bouche est droite , tonique, fenouil,d'une grande longueur

cépage: 100% melon de Bourgogne, vignes de + de 50 ans, vendanges manuelles, vinification en cuves souterraines verrées, élevage à la nantaise sur lies pendant 30 mois.

accords : sushi, huîtres, saumon gravelax, fruits de mers, poissons grillés aux agrumes,
T°S: 8-10°C

G: 2023

Domaine noté 1 étoile dans le Guide des Meilleurs Vins de France 2016 (RVF)
Domaine noté 3 étoiles dans le Guide Bettane et Desseauve 2016
Guide RVF 2016 : 16/20

Lien vers la fiche du produit