

# Muscadet Sèvre et Maine

## MUSCADET

---



### APPELLATION

A.O.C Muscadet Sèvre et  
Maine



### CÉPAGES

Melon de Bourgogne (100 %)



### VINIFICATION

Tous les raisins pour produire ce vin sont récoltés dans la région de Muscadet Sèvre et Maine. Le vin reste sur ses lies pendant une période minimale de 6 mois pour développer des notes croquantes, minérales et d'agrumes.



### NOTES DE DÉGUSTATION

Sec, rafraîchissant avec des arômes d'agrumes, et un final vif et croustillant sur notes minérales.



### ACCORDS

C'est le vin parfait pour accompagner les fruits de mer, les coquillages, le fromage de chèvre. C'est aussi un vin blanc rafraîchissant à servir frais à l'apéritif.

Servir à 8 °C

