

SeaFood&co



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie SeaFood&Co

AOP Muscadet Sèvre et Maine, Vallée de la Loire et Centre, France

SeaFood&Co est la marque dédiée aux amoureux de vins et des produits de la mer. Découvrez une sélection de vins qui se marieront parfaitement avec les poissons, fruits de mer et autres crustacés.

PRÉSENTATION

La Haye Fouassière fût la première commune à bénéficier de l'appellation en 1926 grâce à 8 vigneronns du village.

SITUATION

Les vignes sont situées sur la commune de la Haye Fouassière, sur les coteaux de la Sèvre Nantaise.

TERROIR

Sol léger et caillouteux composé de gneiss, de schistes, d'orthogneiss et d'amphibolites.

A LA VIGNE

Taille en guyots nantais, vignes palissées et enherbées.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, sélection des pressées, débourbage et contrôle des températures.

ELEVAGE

6 mois d'élevage exclusivement sur lies fines avec bâtonnage régulier.
Mis en bouteille par nos soins dans les caves.

CÉPAGES

Melon B. 100%

SERVICE

Servir à 11°C.

ASPECT VISUEL

Robe jaune clair soulignée de reflets verts.

AU NEZ

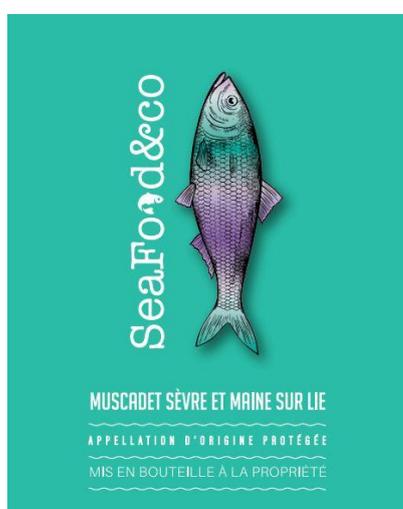
Nez intense et complexe présentant notes florales (tilleul) et fruitées (fruits blancs, agrumes).

EN BOUCHE

Bouche riche, ronde et fraîche, dotée d'une jolie structure et développant une finale persistante sur des notes minérales.

ACCORDS GOURMANDS

Le Muscadet Sèvre et Maine sur lie accompagnera parfaitement les fruits de mer, les poissons grillés ainsi que les autres crustacés.



SeaFood&co

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie SeaFood&Co AOP Muscadet Sèvre et Maine, Vallée de la Loire et Centre, France

PRESSE & RÉCOMPENSES



Bronze
"Millésime 2021"
Concours Bettane & Desseauve Prix plaisir 2023 Bronze

