



LA MARINIÈRE

AOC MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

HISTOIRE

Quoi de plus naturel pour un vin qui a l'Océan dans son ADN, que de porter les couleurs et le nom du vêtement des marins ? Si La Marinière faisait à l'origine partie de l'uniforme des marins, elle est aujourd'hui un indispensable de toute garde-robe comme cette cuvée l'est pour tous les plats de la mer !

TERROIR

CLIMAT

Climat océanique tempéré.

GÉOLOGIE

Roches métamorphiques, gneiss et sédiments sableux.

CÉPAGE(S)

Melon de Bourgogne.

VINIFICATION

Les baies sont récoltées juste à maturité pour garder de la fraîcheur. Pressurage direct pneumatique. Débourage statique. Levure sélectionnée. Vinification en cuve béton. Élevage sur lie pour augmenter la complexité aromatique.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets brillants. Arômes délicatement fruités qui se marient aux nuances d'agrumes et aux notes minérales. Du fait de son élevage sur lie, la bouche est vive, souple et ronde avec une belle vivacité. .

ACCORD METS ET VINS

Parfait avec des huîtres, du tartare de saumon, des sushis ou des poissons grillés. .

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10 et 12°C

CONSERVATION

1 à 2 ans.

Notre groupe



Nos certifications

