ST GEORGES

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

2022

Cépage : Melon de Bourgogne
Age moyen des vignes : 65 ans
Terroir : Orthogneiss, exposition sud
Rendement : 40 hl/ha
Degré naturel : 12,2 % vol
Elevage en fût de chêne
Fermentation lente,
sous contrôle des températures
Température de service : 12°C
Ouverture 1 à 2 heures avant dégustation

Dégustation

Après avoir vieilli en cave
Le travail de l'excellence est dans cette cuvée.
Un nez fin et élégant.
En bouche un vin fruité,
rond et gras avec beaucoup de matière.
Sans oublier cette légère note grillée,
vanillée de fût de chêne.

En accord avec vos mets

«Vin de gastronomie par excellence,
vous le servirez avec bonheur sur des viandes blanches, des fromages et sans oublier des poissons en sauce (notamment le traditionnel beurre blanc nantais). Etonnez vos amis en le proposant chambré avec un foie gras ».

405 la Haie Trois Sous-44690 Maisdon/Sèvre 06-63-90-79-04 herve.lebas@neuf.fr

vigneron indépendant