



ST GEORGES

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

Cépage : Melon de Bourgogne

Age moyen des vignes : 65 ans

Terroir : Orthogneiss, exposition sud

Rendement : 45 hl/ha

Degré naturel : 12,3 % 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

Le travail de l'excellence est dans cette cuvée.

Un nez fin et élégant.

En bouche un vin fruité

(fruit de la passion, ananas, mangue...),

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

