

# MUSCADET SEVRE & MAINE Sur Lie



**Cépage :** Melon de Bourgogne  
**Age moyen des vignes :** 45 ans  
**Terroir :** Gneiss à deux micas  
**Rendement :** 55 hl/ha

Fermentation lente,  
sous contrôle des températures  
**Température de service :** 8-10°C

## Dégustation

Sa robe jaune claire et ses reflets verts  
sont très brillants.

D'abord un nez légèrement exotique,  
puis vous serez conquis par la subtilité  
du perlant rencontré avec ses notes de fruits  
exotiques et de fleurs blanches.

En finale vous serez  
sur des notes légèrement minérales.  
Très bon équilibre entre rondeur et légère acidité.

## En accord avec vos mets

« Vin conviviale à tout heure de la journée.  
Excellent pour accompagner vos fruits de mer,  
vos poissons grillés, gambas à la plancha...  
Il s'associe également avec la cuisine asiatique».



405 la Haie Trois Sous-44690 Maisdon/Sèvre



06-63-90-79-04



herve.lebas@neuf.fr

