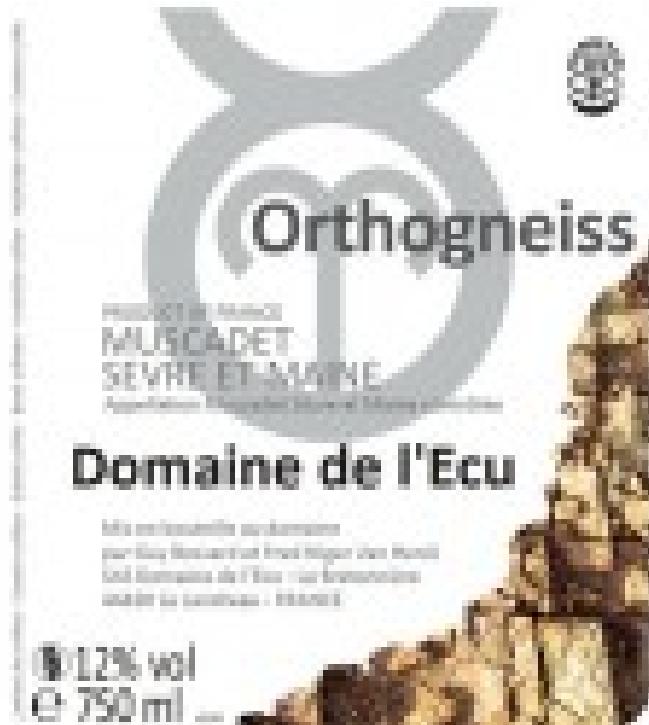


# Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Orthogneiss" blanc sec 2014



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2014

Appellation: Muscadet de Sèvre et Maine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Orthogneiss

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

## Description brève du produit :

Bien plus qu'un Muscadet sur lies ! Superbe cuvée de garde pour magnifier les produits de la mer. **RVF** : 16,5/20. **Bettane Desseauve** : *Coup de coeur* 15,5/20.

## Description du produit :

*En savoir plus sur le Domaine de l'Ecu en général.*

Commentaires sur ce **Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Orthogneiss" blanc sec 2014** :

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2017** : 16.5/20 et Coup de coeur. *Toujours épice et juteux, Orthogneiss est une cuvée emblématique et nous comble avec ce 2014 qui regorge toujours de saveurs de fruits jaunes.*

**Guide Bettane et Desseauve 2017** : 15.5/20. Agrumes et fruits jaunes avec une touche d'iode

se mêlent de la plus belle des façons. Apogée 2015 à 2021.

**Guide Bettane et Desseauve 2016 :** Coup de cœur. Agrumes et fruits jaunes avec une touche d'iode se mêlent de la plus belle façon. Apogée de 2015 à 2021.

**La Revue du Vin de France** (fév. 2016) : "Sur un sol granuleux et peu profond naît ce blanc d'une grande complexité aromatique (fruits jaunes, cumin). Apte à la garde."

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2016 :** "Orthogneiss reste notre favori, avec ses saveurs de fruits jaunes et sa complexité aromatique (pointe de cumin)."

### **Fiche Technique rédigée par le domaine :**

Robe Or blanc, cristalline. Nez subtil et élégant sur les fruits exotiques et les agrumes, sur des notes de fleurs blanches, d'épices, de cumin, notes de fruits secs, d'amande grillée, notes minérales et iodées. L'attaque est souple, la bouche est complexe et tendue avec un volume imposant. Finale imposante et salivante sur le pamplemousse rose et le noyau d'amande, notes salines prononcées. A attendre?

### **Accords mets-vins :**

Cuisine asiatique Curry de poisson, riz blanc thaï, effilochée de concombre.

Cassolette de petits gris.

Sole meunière & légumes croquants à la vapeur.

Homard breton, réduction de Rivesaltes & Cognac, purée de patates douces à la badiane.

Saint Jacques panées au pain d'épice.

Saint Jacques flambées au whisky.

Crevettes aux épices, chantilly de coriandre.

Colombo de poulet.

**Cépages :** 100 % Melon de Bourgogne.

**Surface :** 3 ha.

**Age de la vigne :** 45-55 ans.

**Terroir :** Coteaux orientés SUD-EST. Sol peu profond et granuleux. Sous-sol : Orthogneiss.

**Production:** 35 hl. Labours et griffage des sols, travaux en vert.

**Vinification et élevage:** Agriculture Biologique depuis 1975. Biodynamie ? certification Demeter depuis 1998. Récolte 100 % manuelle. Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes. Pressurage pneumatique. Aucun débourbage. Fermentation 100 % en levures indigènes. Elevage SUR LIE en cuve souterraine pendant 18 mois.

So2 Total: 22 mg/L

So<sub>2</sub> Libre: 13 mg/L

**Dégustation:** Température idéale de service, 10° à 11°C.