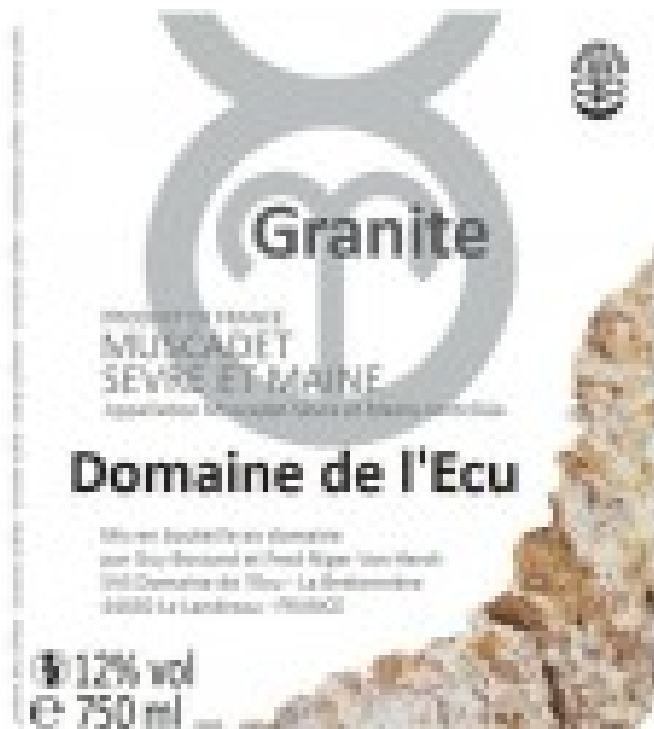


Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Granite" blanc sec 2015



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): F. Niger (Dom. de L'ECU)

Millésime: 2015

Appellation: Muscadet de Sèvre et Maine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Granite

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: melon de bourgogne

Description brève du produit :

Cette cuvée de garde jouit d'un très beau millésime solaire. Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20, *Parfaitement en place*. RVF : 16/20.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ECU + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Granite" blanc sec 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : *Nous sommes toujours envoûtés par l'énergie et l'éclat des cuvées "terroirs", particulièrement Granite et Orthogneiss qui exhalent*

de superbes saveurs iodées, tout en conservant avec brio de la fraîcheur en 2015.

Coup de Coeur : 16/20. Granite 2015 est un très beau Muscadet issu de vignes de 50 ans, limpide comme de l'eau de roche, juteux : un bol d'iode, ciselé, à l'allonge pure.

Guide Bettane + Desseauve 2017: 15/20. *Parfaitement en place, ce vin s'avance droit et salin.*
Apogée : 2016-2020.

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Commentaires : robe Or blanc. Nez élégant sur des notes minérales prononcées, notes de pierre à fusil et de silex, notes d'agrumes, notes salines. L'attaque est nette et droite, la bouche est cristalline et empreinte d'une très grande pureté, trame très serrée; bouche élancée, grasse et complexe mêlant notes minérales et notes d'agrumes. Un vin doté d'une grande allonge avec une persistance iodée.

Accords mets-vin :

Tartare de langoustines, zeste de citron vert et de mandarine.

Sushis et sashimis de poisson blanc, bar et dorade...

Coquillages, huîtres affinées, écrevisses.

Carpaccio de Saint Jacques, zestes de combava.

Turbot, Saint Pierre, lotte en sauce. Raie aux câpres, beurre noisette.

Anguilles à la Provençale. Bar de ligne sauce huître et beurre d'algues.

Cuisses de Lapin grillées au romarin, tian de courgettes.

Livarot, Epoisses, Curé Nantais

Cépage : 100 % Melon de Bourgogne.

Surface: 3 ha.

Age de la vigne : 45-55 ans.

Terroir: coteaux orientés SUD-OUEST. Sol Caillouteux. Sous-sol : Granite à deux micas

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 débourage. Fermentation 100 % en levures indigènes. Elevage SUR LIE en cuve souterraine béton.

Dégustation : grande garde prévisible Température idéale de service, 10° à 11°, A boire sur les 10 prochaines années ...