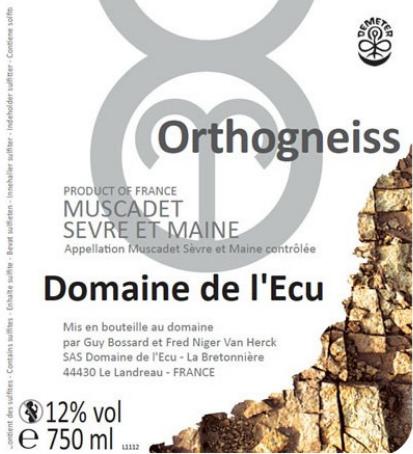


Domaine de l'Ecu Muscadet de Sevre et Maine "Orthogneiss" blanc sec 2012 (75 cl)

Prix du produit :

84,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2012

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: 15,5/20

Description brève du produit :

15,5 (RVF). Un grand Muscadet de garde, qui magnifie tous les produits de la mer.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine de l'Ecu** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014: *Doté d'une superbe finesse, il est svelte et scintillant, plein de vitalité.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

ACCORDS MET-VIN:

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.

CÉPAGE: 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.

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