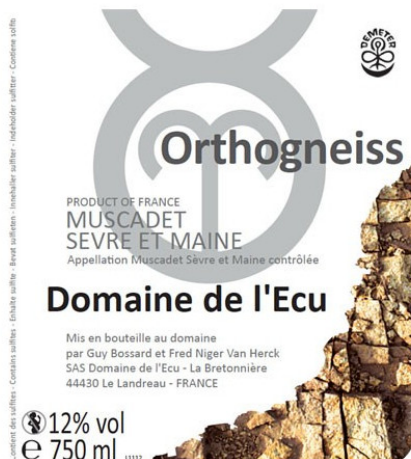


# Domaine de l'Ecu Muscadet de Sevre et Maine "Orthogneiss" blanc sec 2012 (75 cl)



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.

Cassiolette 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.