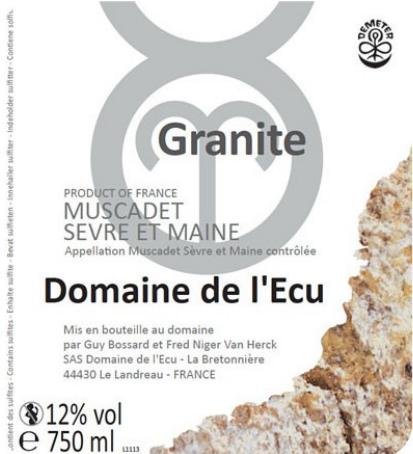


Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Granite" blanc sec 2012 (75 cl)



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2012

Appellation: Muscadet de Sèvre et Maine

Couleur: blanc sec

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Granite

RVF: 16/20

Description brève du produit :

16/20 (RVF). Le nom de cette cuvée exprime la belle minéralité présente dans ce vin.

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: *Très subtil dans ses notes citronnées, Granite s'affiche encore sur la réserve mais possède un souffle indéniable.*

Fiche du vin rédigée par le domaine:

ACCORDS MET-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.
Cuisse 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.

CARACTÉRISTIQUE DU 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 débourbage.
Fermentation 100 % en levures indigènes.
Elevage SUR LIE en cuve souterraine.

DÉGUSTATION:

Grande garde prévisible Température idéale de service, 10° à 11°.