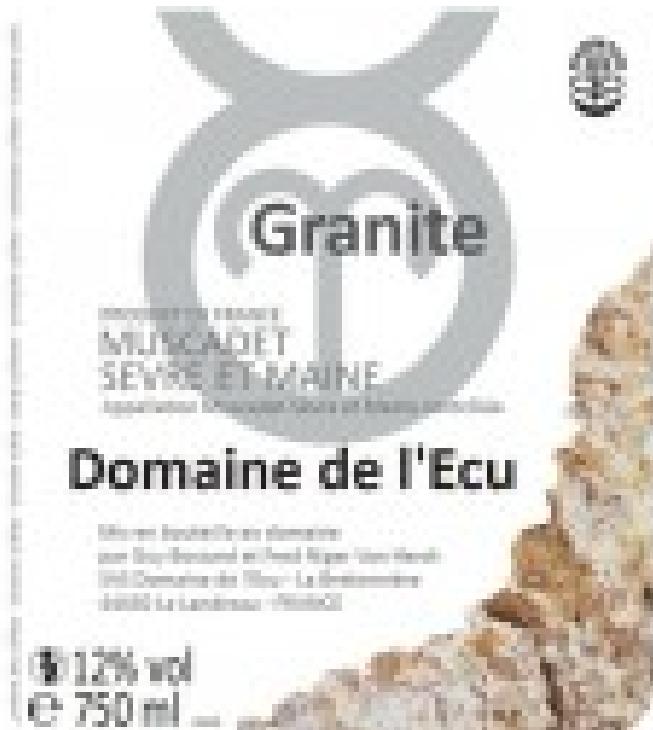


Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Granite" blanc sec 2013



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2013

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: 14/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Description brève du produit :

Classé par le Guide Bettane & Desseauve 2015 dans les 50 meilleurs vins bio avec 15,5/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Granite" blanc sec 2013** :

Guide Bettane et Desseauve 2016 : "Expression pure et minérale de cette grande cuvée ligérienne qui affectionne les crustacés. Apogée de 2014 à 2027."

Robert Parker Wine advocate, Reinhardt, oct 2014 : "The 2013 Muscadet Sevre et Maine Granite is more sensual than the 2013 Gneiss, showing clear and ripe golden pears and citrus flavors on the nose with aromatic herbs and a delicate iodine mineralty. In contrast, the clear palate is marked by a pronounced acidity and a persistent salty and animating taste followed by ripe and succulent fruit flavors of honeydew melon. This is an impressive, quite complex Muscadet with a great aging potential."

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

So2 Total: 17 mg/L

So2 Libre:

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