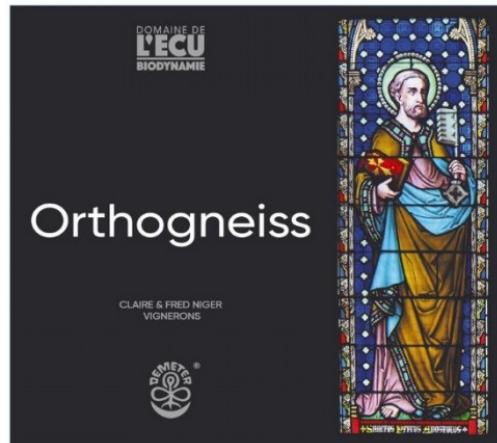


# Domaine de l'Ecu "Orthogneiss" blanc sec 2023



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): F. Niger (Dom. de L'ECU)  
Millésime: 2023  
Appellation: Vin de France (Loire)  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Orthogneiss  
Cépage dominant: melon de bourgogne

## Description brève du produit :

Avec "Granite", "Orthogneiss", nommé d'après son sol, est notre autre très beau Muscadet de garde, toujours élaboré en biodynamie par l'immense Fred Niger, comme depuis plusieurs dizaines d'années.

## Description du produit :

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

### Domaine de l'Ecu Muscadet de Sevre et Maine "Orthogneiss" blanc sec 2023 Fiche Technique rédigée par le domaine :

Robe or blanc, cristalline. Nez subtil et élégant sur les fruits exotiques et les agrumes, sur des notes de fleurs blanches, d'épices, de cumin, notes de fruits secs, d'amande grillée, notes

minérales et iodées. L'attaque est souple, la bouche est complexe et tendue avec un volume imposant. Finale imposante et salivante sur le pamplemousse rose et le noyau d'amande, notes salines prononcées. A attendre...

**Accords mets-vins :**

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.

**Cépages :** 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 béton.

**Dégustation:** Température idéale de service, 10° à 11°C. A boire sur 10 ans.