



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

Cuvée ESPRIT

MUSCADET Sèvre et Maine

Cette cuvée, issue de nos meilleures parcelles sur granite, conserve les caractères de jeunesse et de fraîcheur d'un grand muscadet. Sa belle persistance aromatique et sa plénitude en bouche vous accompagneront à l'apéritif, sur des poissons, mais également sur de nombreux fromages.



This cuvée, from our best plots on granite, retains the youthful and fresh characteristics of a large Muscadet. Its beautiful aromatic persistence and fullness on the palate will accompany you as an aperitif, on fish, but also on many cheeses.

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE	Melon de Bourgogne
TERROIR	Sol peu profond et très drainant constitué de sables et de galets roulés, sur roche mère granitique dite « de Clisson ».
VIGNOBLE	Sélection de raisins issus de vieilles vignes, avec de faibles rendements, pour une maturité optimum. Vendanges manuelles.
VINIFICATION	Après un élevage en cuve souterraine de 14 mois sur ses lies naturelles de fermentation, ce vin s'affine, « forge » son caractère et s'exprime pleinement.
°C SERVICE	Température de service : 8- 10°C .

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : jaune pâle brillante, avec des reflets verts.

Arômes : nez flatteur et assez intense aux arômes de fruits à chair blanche associés à une légère pointe acidulée.

Bouche : attaque en bouche assez tendre, légèrement perlante, révélant ainsi les arômes d'agrumes. Finale gustative très minérale et mentholée, caractéristique de cette cuvée.

