



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

Cuvée SYMBIOSE

MUSCADET Sèvre et Maine

Le plus bourguignon de nos vins aux notes subtilement boisées, briochées et de fruits exotiques. Les barriques apportent complexité aromatique et rondeur. Ce vin puissant et original est le compagnon idéal de l'apéritif, des poissons grillés et des fromages à forte personnalité. Il atteindra son optimum entre 3 à 5 années après sa récolte.



The most Burgundian of our wines with subtly woody, brioche and exotic fruit notes. The barrels bring aromatic complexity and roundness. This powerful and original wine is the ideal companion for aperitifs, grilled fish and cheeses with a strong personality. It will reach its optimum between 3 to 5 years after its harvest.

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 ».
VINIFICATION	Digne des grands vins de garde, Symbiose est l'expression du Melon de Bourgogne, récolté dans des conditions optimales de maturité. Cette cuvée est vinifiée pour partie en barrique et en cuve. Ce mariage subtil apporte puissance et générosité, tout en conservant la finesse originelle du Muscadet.
°C SERVICE	Température de service : 12°C.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : jaune pâle avec des reflets dorés.

Arômes : une note subtilement boisée s'exprime dès l'ouverture de la bouteille. Après quelques secondes d'aération, un nez brioché et complexe de fruits exotiques et à chair blanche (pêche) vient se fondre aux arômes de la barrique..

Bouche : attaque en bouche fraîche, typique des grands muscadets avant de laisser place à une sensation plus ample et fruitée.

