



# Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

## Cuvée TRADITION

### MUSCADET Sèvre et Maine sur Lie

Vin emblématique de notre région, à la fois sec et fruité.  
Son perlant et ses arômes typiques d'agrumes et de fleurs blanches font de lui le compagnon naturel de vos poissons et de vos fruits de mer.  
À boire à un ou deux ans d'âge.



*Emblematic wine of our region, both dry and fruity.*

*Its beadwork and its typical citrus and white flowers aromas make it the natural companion of your fish and seafood.*

*Drink one or two years of age*

#### FICHE TECHNIQUE

##### CEPAGE

Melon de Bourgogne

##### TERROIR

Issu d'un assemblage de différents terroirs sur roches mères de granite et de gabbro.

##### VINIFICATION

Chaque îlot parcellaire est récolté et vinifié séparément. Après débouillage, les jus sont directement mis en cuve pour une fermentation de 2 à 3 semaines. Le vin est ensuite soutiré et reste sur ses lies pendant 8 mois. L'assemblage final des différentes cuvées est déterminé au printemps afin de restituer l'image d'un muscadet sur lie frais et fruité.

##### T°C SERVICE

Température de service : 8°C .

#### NOTE DE DEGUSTATION

**Robe** : jaune pâle brillante, avec des reflets verts.

**Arômes** : nez fin et discret aux arômes de fruits frais (pomme, poire) associés à des notes d'agrumes.

**Bouche** : attaque en bouche vive et fraîche. Le gaz de fermentation emprisonné tout au long de l'hiver se libère et « perle » pour venir accentuer la fraîcheur de cette cuvée.

