



# Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

Cuvée SELECTION

MUSCADET Sèvre et Maine sur Lie

Vin frais et fruité, idéal à l'apéritif, c'est aussi le compagnon idéal des fruits de mer (moules, huîtres, crustacés,...), et des poissons en sauce (brochet ou sandre, sauce au beurre blanc).

À boire de deux à cinq ans d'âge.



*Fresh and fruity wine, ideal as an aperitif, it is also the ideal companion for seafood (mussels, oysters, crustaceans, ...), and fish in sauce (pike or zander, white butter sauce). Drink two to five years of age.*

## FICHE TECHNIQUE

**CEPAGE** Melon de Bourgogne

**TERROIR** Sol sablo-limoneux sur terroirs tardifs avec, en surface, des dépôts de galets roulés. Roche mère de type « gabbro » (issue du massif armoricain breton).

**VINIFICATION** Vinification traditionnelle. Après débourbage les jus sont directement mis en cuve pour une fermentation de 2 à 3 semaines. Le vin est ensuite soutiré puis reste sur ses lies pendant 10 mois. Il peut donc se stabiliser, conserve une quantité de gaz importante et restitue ainsi l'image d'un muscadet sur lie d'une grande typicité. Le vin est mis en bouteille directement à partir de sa cuve souterraine.

**°C SERVICE** Température de service : 8- 10°C .

## NOTE DE DEGUSTATION

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

**Arômes** : nez flatteur et assez intense : arômes très typiques de fruits à chair blanche (pomme, poire, pêche) associés à une légère pointe acidulée (pamplemousse, citron vert).

**Bouche** : attaque en bouche vive et fraîche. L'élevage sur lie donne à ce vin un côté perlant, qui réveille alors les arômes d'agrumes, avec une finale très minérale, caractéristique de notre terroir.

