



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

Cru CLISSON

MUSCADET Sèvre et Maine

Notre cuvée Premium : idéale en apéritif, elle se mariera à merveille avec tous les poissons en sauces, les viandes blanches et accompagnera également le foie gras.

A consommer dans les 5/10 années qui suivent la récolte.



Ideal as an aperitif, it will go perfectly with all the fish in sauces, white meats and will also accompany foie gras. Consume within 5/10 years after harvest.

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE Melon de Bourgogne

TERROIR Sol peu profond constitué de graves, de sables liés par des poches d'argile, sur roche mère granitique dite « de Clisson ». Une étude très rigoureuse des meilleurs terroirs de la région a abouti à l'identification des meilleurs d'entre eux afin d'obtenir de grands vins de garde

VINIFICATION Vendanges manuelles sur des clos de vieilles vignes, avec de faibles rendements, pour une maturité optimum. 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 fines pendant près de 36 mois. Le vin peut alors mûrir doucement et s'enrichir sur son dépôt jusqu'à sa mise en bouteille.

T°C SERVICE Température de service : 12°C.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : jaune pâle avec des reflets verts.

Arômes : nez fin et intense d'acacia, de fruits exotiques, de pêche blanche et de pain grillé

Bouche : attaque en bouche très souple révélant la richesse et l'équilibre gustatif de ce vin. Ouvert une heure avant d'être servi, ce vin s'exprimera de manière optimale.

