



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.

