Domaine de l'Ecu Muscadet de Sevre et Maine "Classique" blanc sec 2011 (75 cl)

Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Millésime: 2011
Appellation: Muscadet de Sèvre et Maine
Couleur: blanc sec
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Classique
RVF: 14/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine de l'Ecu** en général.

Fiche du vin rédigée par le domaine:

Cette cuvée se veut « Classique » uniquement pour se démarquer d?une mode tendant à promouvoir des vins dont les arômes n?ont leur origine ni dans le cépage ni dans le terroir mais dans les levures du commerce et la technologie moderne? Ce Muscadet est élaboré et vinifié pour être apprécié dans sa jeunesse, « sur le fruit ».
> Robe jaune paille, cristalline. Nez mêlant des notes fumées sur fond d?agrumes et de fleurs blanches, fines notes d?encaustique. La bouche est tapissante, présente un beau volume mais aussi une tension et une fraicheur qui ne saurait déplaire aux amateurs de Muscadet sur ce millésime 2011.
Cette cuvée accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer, un poisson gras (type maquereau/sardine/saumon) et sera bien sûr le compagnon idéal de votre apéritif. Evidemment, c?est LA cuvée du domaine pour déguster votre douzaine d?huitres.

ACCORDS MET-VIN:

Une douzaine d'huîtres

Guacamole épicé, Tapas.
Terrine de lapin.
Tartines de sardines de Saint Gilles Croix de Vie, zeste de citron vert.
Tarte à l'oignon caramélisé.
Tatin d'andouille de Guémené, lit de poireaux.
Filet de truite en papillote, légumes croquants au wok Moules Marinières.
Coquilles Saint Jacques à la Nantaise.
Paupiettes de veau, réduction d'échalotes & pâtes fraiches.

CÉPAGE: 100% Melon de Bourgogne.

SURFACE: 4,5 ha.
AGE DE LA VIGNE: 30-35 ans.

CARACTÉRISTIQUE DU TERROIR: Coteaux orientés ouest, nord-ouest. Sol Siliceux, sous-sol de roches métamorphiques.

PRODUCTION: 45 hl. Labours et griffage des sols Travaux en vert.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:
Agriculture Biologique depuis 1975. Biodynamie ? certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.
Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.
Pressurage pneumatique, vendange entière.
Aucun débourbage.
Fermentation 100 % en levures indigènes.
Elevage sur lies en cuve souterraine pendant 10 mois.

SO2 total: 46 mg/L
SO2 Libre

DÉGUSTATION: Température idéale de service, 9° à 11° A boire entre 2013 et 2015 .

Description brève du produit :