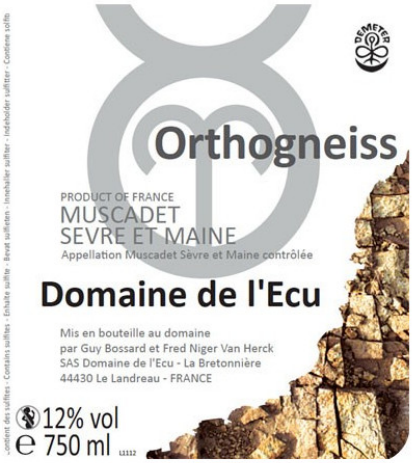
Domaine de l'Ecu Muscadet de Sevre et Maine "Orthogneiss" blanc sec 2011 (75 cl)



Prix du produit :

78,00 €

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: Orthogneiss
RVF: 14.5/20
Bettane + Desseauve: 15/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve 2014: *Ce vin évolue parfaitement : belle tension, avec des accents iodés qui se mêlent aux agrumes en aromatique, et une finale saline montante qui fait merveille sur une gelée d?huîtres.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

COMMENTAIRES: Robe Or blanc, cristalline. Nez subtil et élégant sur le zeste d'agrumes, sur des notes de fleurs blanches, d'épices, de cumin, notes de fruits secs, d'amande grillée, notes minérales et iodées. L'attaque est nette et droite, la bouche est complexe et présente sur ce millésime 2010 un volume imposant; notes salines, notes d'agrumes mûrs, notes légèrement fumées, finale imposante sur le pamplemousse rose et le noyau d'amande. Un Orthogneiss 2011 qui a bénéficié d'un très long élevage et qui va certainement en étonner plus d'un !

DÉGUSTATION:
Température idéale de service, 10° à 11° A boire entre 2014 et 2020.

ACCORDS MET-VIN:
Cuisine asiatique Curry de poisson, riz blanc thaï, effilochée de concombre.
Cassolette de petits gris.
Sole meunière & légumes croquants à la vapeur.
Homard breton, réduction de Rivesaltes & Cognac, purée de patates douces à la badiane.
Saint Jacques panées au pain d'épice.
Saint Jacques flambées au whisky.
Crevettes aux épices, chantilly de coriandre.
Colombo de poulet.

CÉPAGE: 100 % Melon de Bourgogne.
SURFACE: 3 ha. AGE DE LA VIGNE: 45-55 ans.
CARACTÉRISTIQUE DU TERROIR: Coteaux orientés Sud-Est. Sol peu profond et granuleux. Sous-sol : Orthogneiss.
PRODUCTION: 40 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. Aucun débourbage. Fermentation 100 % en levures indigènes. Elevage SUR LIE en cuve souterraine pendant 18 mois.

So2 Total: 56 mg/L
So2 Libre: 20 mg/L

Description brève du produit :