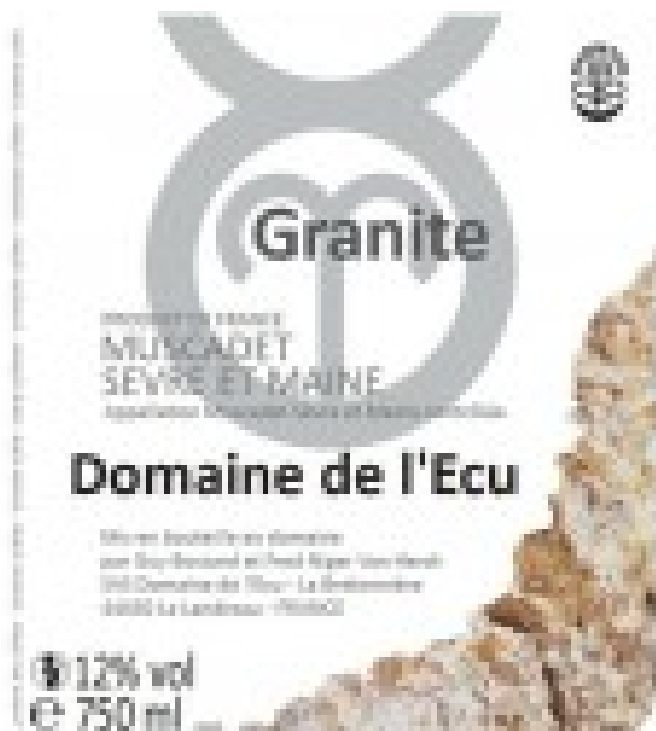


Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Granite" blanc sec 2018



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): F. Niger (Dom. de L'ECU)

Millésime: 2018

Appellation: Muscadet de Sèvre et Maine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Granite

RVF: 92/100

Cépage dominant: melon de bourgogne

Alcool (%/vol.): 12

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ECU
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Granite" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **92/100**. *Toutefois, aucune cuvée ne remplace le souffle salin et la pureté de la cuvée historique et plus classique Granite 2018, interprétation vivifiante des grands blancs du Muscadet.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : coup de coeur, 92/100. *Très belle interprétation du millésime 2018, dont le caractère solaire se traduit par une savoureuse densité en extraits secs. Vin au souffle salin, haut en relief de saveurs.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Un beau fruit délié et ouvert, sans aucune austérité. De belles notes de poire arrivent et une chair stimulante dynamise*

la bouche, sans aucune austérité. Allonge mûre et revigorante.

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Commentaires : robe Or blanc. Nez élégant sur des notes minérales prononcées, notes de pierre à fusil et de silex, notes d'agrumes, notes salines. L'attaque est nette et droite, la bouche est cristalline et empreinte d'une très grande pureté, trame très serrée; bouche élancée, grasse et complexe mêlant notes minérales et notes d'agrumes. Un vin doté d'une grande allonge avec une persistance iodée.

Accords mets-vin :

Tartare de langoustines, zeste de citron vert et de mandarine.

Sushis et sashimis de poisson blanc, bar et dorade...

Coquillages, huîtres affinées, écrevisses.

Carpaccio de Saint Jacques, zestes de combava.

Turbot, Saint Pierre, lotte en sauce. Raie aux câpres, beurre noisette.

Anguilles à la Provençale. Bar de ligne sauce huître et beurre d'algues.

Cuisses de Lapin grillées au romarin, tian de courgettes.

Livarot, Epoisses, Curé Nantais

Cépage : 100 % Melon de Bourgogne.

Surface: 3 ha.

Age de la vigne : 45-55 ans.

Terroir: coteaux orientés SUD-OUEST. Sol Caillouteux. Sous-sol : Granite à deux micas

Production : 35 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 béton.

Dégustation : grande garde prévisible Température idéale de service, 10° à 11°, A boire sur les 10 prochaines années ...

Description brève du produit :

Coup de coeur et 92/100 RVF. Cette cuvée de garde élaorée en biodynamie jouit d'un très beau millésime solaire. Un incontournable pour tout amateur de produits de la mer !