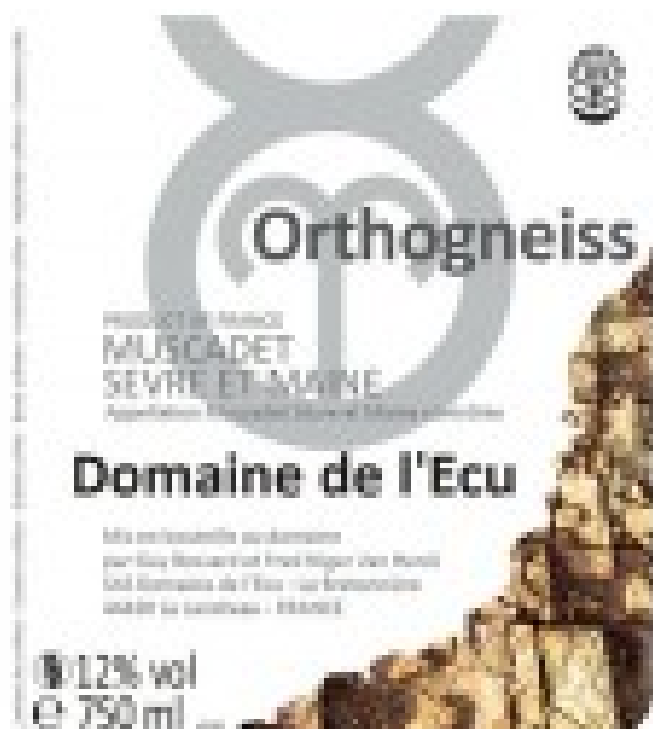


Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Orthogneiss" blanc sec 2013



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2013

Appellation: Muscadet de Sèvre et Maine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Orthogneiss

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Orthogneiss" blanc sec 2013** :

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *"Très saline, avec une persistance élégante ce vin aime le bouquet de crevettes. Apogée 2014 - 2024."*

Guide des Meilleurs Vins de France 2015 : *"Plus tonique par ses amers et sa fraîcheur saline, Orthogneiss 2013 a plus de caractère [que Gneiss 2012]."*

Robert Parker Wine Advocate, Stephan Reinhart oct 2014 : *"The pale colored 2013 Muscadet Sevre et Maine Orthogneiss has a precise and citric fruit aroma of candied limes, dried apples and brown pips. The palate is quite rich but also piquant, fresh and salty, the finish complex and*

long. This is another must-taste Muscadet from this terrific biodynamic domaine."

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 qui va certainement en étonner plus d'un !

Accords mets-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.

Terroir: Coteaux orientés SUD-EST. Sol peu profond et granuleux. Sous-sol : Orthogneiss.

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 débourage. Fermentation 100 % en levures indigènes. Elevage SUR LIE en cuve souterraine pendant 18 mois.

So2 Total: 22 mg/L

So2 Libre: 13 mg/L

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

Description brève du produit :

Bien plus qu'un Muscadet sur lies ! Superbe cuvée de garde pour magnifier les produits de la mer.

(Bettane Desseauve: 15/20)