

Manoir de La Hersandière, AOC Muscadet Sèvre et Maine, Blanc

AOC Muscadet Sèvre et Maine, Vallée de la Loire et Centre, France

Un vin aromatique et soyeux qui accompagnera très bien poissons et fruits de mer.



PRÉSENTATION

Ce muscadet est issu des meilleurs crus silico-argileux qui composent la grande partie du vignoble nantais.

Le cépage Melon de Bourgogne qui produit le Muscadet fut implanté en pays Nantais au 18ème siècle par les moines Bourguignons venus s'installer à Vallet et au Loroux- Bottereau. Récolté sur des coteaux ensoleillés, ce muscadet fera les délices de votre table.

SITUATION

Situé à l'est de la commune de Vallet sur des coteaux dominants la Sanguèze

ÉLEVAGE

En cuves.

CÉPAGE

Melon de Bourgogne

SERVICE

Entre 9 et 12°C

POTENTIEL DE GARDE

Peut se garder de 2 à 3 ans.

DÉGUSTATION

Une jolie robe jaune avec des reflets vert.

Au nez, des arômes prononcés d'agrumes et surtout de citron.

En bouche, un vin vif, net et équilibré, avec une belle structure en fin de bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagne avec bonheur les fruits de mer, poissons et crustacés.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3700374611662

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com



1/1

122TUF