

Domaine Quintessence de la Grelière, Sur Lie, AOC Muscadet Sèvre et Maine, Blanc, 2017

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

Un vin blanc délicat et léger à déguster sur des fruits de mers, des poissons ou des fromages de chèvre.

PRÉSENTATION

La Domaine de la Gagnerie naît en 1960 de la volonté de Gilbert Papin de transformer la ferme familiale en domaine viticole. Aujourd'hui, ce sont trois générations de Papin qui travaillent au domaine afin de produire des vins de la meilleure qualité possible.

CÉPAGE

Melon de Bourgogne

12 % VOL.

SERVICE

Peut se garder 3 ans. Température de service : 10°C

DÉGUSTATION

Oeil : La robe est d'un doré pâle aux reflets verts.

Nez : Le nez révèle des arômes de fleurs blanches et d'agrumes agrémentés de touches citronnées légères et délicates.

Bouche : En bouche, le vin est élégant et structuré avec une belle amplitude.

ACCORDS GOURMANDS

Pintade au Champagne, Jardinière de légumes, Ailes de raie aux câpres, Bergues, Epoisses, Curé Nantais, Livarot, Mont d'Or, Munster, Pont l'Évêque, Soumaintrain, Fromages de chèvre

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3770008794047

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



E01UHF