

LES MENANDIERES

Les Ménandières, AOC Muscadet Sèvre et Maine, Blanc

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

Un vin blanc de Loire léger et fruité.

PRÉSENTATION

Les muscadet-sèvre-et-maine sont à l'image des paysages : sauvages et nobres. C'est là que l'on trouve les domaines les plus réputés, autour de Vallet, la Haye-Fouassière et le Landreau.

TERROIR

Roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain : gneiss, granit micaschistes, roches vertes.

VINIFICATION

6 mois minimum d'élevage sur lie

CÉPAGE

Muscadet

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 9 et 11°C.

ASPECT VISUEL

La robe est d'un jaune pâle aux reflets verts.

AU NEZ

Le nez dévoile des arômes fruités et floraux.

EN BOUCHE

En bouche, le vin est riche, structuré, fumé avec quelques notes minérales et parfois balsamiques.

ACCORDS GOURMANDS

Cuisse de grenouille, Choux braisés, Ailes de raies aux câpres, Bergues, Epoisses, Curé Nantais, Livarot, Mont d'Or, Munster, Pont l'Evêque, Soumaintrain



Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3660989103887

