

SYMPHONIE

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

DÉGUSTATION

D'un jaune paille moyennement intense, ce Symphonie 2018, nous emmène vers d'autres aromatiques du Melon de Bourgogne. En effet, on retrouve des fruits blancs plus mûrs comme la pêche. On peut aussi sentir quelques notes de miel et de coing qui amènent de la complexité à ce vin. En bouche, l'aromatique reste la même et la matière ressentie participe encore une fois à la complexité. Ce vin possède une belle longueur en bouche sur la fraîcheur.

TERROIR

CÉPAGE
100 % Melon de Bourgogne



SOUS-SOL
Micaschistes



AGE DES VIGNES
50 ans



CONSEILS DE SERVICE

POTENTIEL DE GARDE
10 ans et plus

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 10° et 12°

ACCORDS METS & VINS

Il accompagnera parfaitement vos poissons de mers en sauce, ou vos viandes blanches.

SUGGESTION DU DOMAINE
A servir avec des maquereaux grillés sur sarments de vigne et un écrasé de pommes de terre.

VINIFICATION

Macération pelliculaire de 12h

Elevage sur lies fines pendant 8 mois avec bâtonnages réguliers

Elevage en bouteilles de 4 mois