

Le Saint Versant Vielles Vignes

AOC

Muscadet Sèvre et Maine
sur Lie



Issu de vignes d'environ 70 ans, "Le Saint Versant" bénéficie d'une exposition idéale et d'une production modérée, permettant aux raisins d'atteindre une maturité parfaite.

Vin blanc Sec
Cépage : 100 % Melon B.
Terroir : Coteaux de Gneiss
Vol. Alc : 12 %

Vinification :
Fermentation longue suivie
d'un élevage sur lies de 10 mois
minimum en cuves
souterraines.

Dégustation



Œil

Jaune léger, cristallin.



Nez

Minéral, avec de subtils arômes de fleurs blanches et une touche fruité.



Bouche

Un vin équilibré, élégant, fruité, avec une belle fraîcheur et une persistance remarquable.

Côté fourchette



Idéal avec des poissons grillés ou en sauce.
Accompagne crustacés et fruits de mer raffinés.
Mais aussi les viandes blanches en sauce légère.
S'accorde également avec des fromages à pâte dure.