



# Le Rochils

Cru  
Monnières - Saint Fiacre  
AOC  
Muscadet Sèvre et Maine



*Ce Cru communal est issu d'un terroir d'exception, sélectionné parmi les meilleurs coteaux de gneiss situés entre la Sèvre et la Maine. Vendangé à la main, il est produit en quantité limitée pour garantir une qualité optimale.*

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

Vinification :  
Fermentation longue suivie  
d'un élevage sur lie de 30 mois  
minimum avec bâtonnages  
réguliers

## Dégustation



### Œil

Robe jaune-or délicate et lumineuse



### Nez

Intense et complexe, marqué par des arômes de fruits mûrs et des notes de fruits secs et de pain grillé



### Bouche

Ample et structurée, avec une belle longueur en bouche. L'équilibre entre richesse aromatique et minéralité lui confère un bon potentiel de garde.

## Côté fourchette



Idéal avec des poissons nobles en sauce.  
Parfait pour accompagner un homard ou une langouste.  
Délicieux avec les volailles crémees.  
S'accorde également avec des fromages affinés.  
Un Muscadet taillé pour la gastronomie et la garde.