

Domaine Martin

Les Trois Versants Vieilles Vignes

AOC Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie

Les Trois Versants sont issus de vieilles vignes particulièrement bien exposées : la maturation des raisins est idéale.

Environ 10% de cette production est vinifiée en fûts de chêne qui proviennent de notre Domaine et ont été réalisé par un tonnelier de **Saint-Fiacre**. Le bois ne domine pas le vin, il apporte matière et structure. Le terroir en sort grandi.

Cette cuvée caractéristique ne subit aucun soutirage pour préserver arômes et finesse.

Lors de la mise en bouteille, le tirage est fait directement sur la lie de vinification.

Grâce à la préservation de cette méthode ce vin présente une bonne persistance en bouche, signe d'un grand **Muscadet**. Les meilleures tables seront à l'honneur.

Son équilibre en fait l'accompagnement des mets les plus fins.

Servi à 10°C, il met en valeur les poissons en sauce, tel que le saumon ou le merlu au beurre blanc.

<u>Cépage</u> :	<i>Melon B.</i>
<u>Sol</u> :	Limoneux sur Gneiss
<u>Age des Vignes</u> :	60 ans
<u>Conservation</u> :	6 ans et plus

