



## Muscadet Sèvre et Maine « La Clotière »

### Vignoble :

Le vignoble est planté sur des terrains très anciens du Massif Armoricaïn, sur un terroir essentiellement composé de gneiss et micaschistes. L'appellation a pris le nom des deux rivières qui traversent le vignoble : la petite Maine et la Sèvre Nantaise.

### Cépage :

Melon de Bourgogne

### Vinification :

Pressurage doux puis vinification en cuves thermorégulées. Elevage en cuve puis mise en bouteille précoce préservant la fraîcheur.

### Dégustation

Robe d'une belle couleur jaune aux reflets verts. Nez intense et fruité aux jolies notes de poire et de pêche. Bouche fraîche, fruitée, dotée d'une jolie structure.

### Alliances mets-vin :

Servi frais (8-10°C), il accompagnera les tartines de rillettes de la mer (anchoïades, saumon, thon), poissons, et les fruits de mer.