

Fiche technique  
**Oxymore**  
**Muscadet 2009**  
Vin de France

**Commentaires :**

Le nez délicat nous annonce un vin complexe et abouti.

L'attaque est douce, nous découvrons en bouche une belle minéralité qui offre à ce muscadet une grande finesse, on retrouve les roches cristallines du terroir dans ce vin équilibré et subtil

Oxymore garde, malgré le temps la fraîcheur caractéristique des vins Nantais.

La finale est longue et développe des arômes légers d'ananas.

Un vin de terroir !

**Accords gastronomique :**

Surprenez en proposant Oxymore avec le plateau de fromage, brebis, chèvre frais, abondance ou conté.

Oxymore accompagnera parfaitement, les poissons en sauces, viandes blanches ou un curry de la mer.

Au top cette année !

Température de service entre 10° et 13°

**Notre accord parfait :**

Un morceau d'abondance.

**Notre accord culturel :** une pièce de théâtre

« *Oh les beaux jours!* »

Samuel Beckett



Une pièce absurde et grave avec des notes d'humour,

Elle nous invite à nous réjouir de tous les instants de la vie malgré le côté parfois cruel de l'existence.

Une pièce sérieuse mais décalé comme notre cuvée

**CÉPAGE :**

100% Melon de bourgogne blanc. Vignes de 40 ans.

Rendement : 45 hl /ha

**TERROIR :** Sol à dominante argilo siliceuse. Parcelle Gabbro de L'inlière

Sous-sol composé de Gabbro, une roche éruptive de couleur verte à noire qui donne de la minéralité au vin et qui confère à cette cuvée une bonne capacité à vieillir, le terroir s'exprime pleinement avec le temps.

**VINIFICATION :** État sanitaire du raisin très bon et excellente condition de vendanges.

Pressurage pneumatique suivi d'un léger débourage à froid. Fermentation thermo régulée entre 16 et 20 °C en cuve ciment verrées.

Soutirage sur lies fines avec batonnage (remonter la lie en surface, donne du corps au vin et favorise le développement d'arômes complexes)

Élevage pendant 24 mois sur lie et 12 mois en bouteille.