

Fiche technique
Métaphore
Muscadet Sèvre et Maine 2013
Vin de France

Commentaires :

Jaune brillant avec des nuances dorées à l'œil.

L'élevage partiel en fut de chêne de Métaphore confère à cette cuvée 2013 du gras et de l'ampleur. C'est aussi un Muscadet corsé et long en bouche qui offre des notes subtilement boisé et de légers arômes de miel.

Accords gastronomique :

Le grand classique de la Loire : le sandre au beurre blanc,
Tagine de légumes légèrement épicé, fromages et apéritif.

Température de service :

Entre 11° et 13°

Se déguste dès à présent et se conserve jusqu'en 2020

Notre accord parfait :

Brochettes de poulet mariné au cumin.

Notre accord culturel : un morceau de musique

« *Feeling good* » Nina Simone



*"And this old world is a new world
And a bold world
For me."*

Nina Simone

CÉPAGE :

100% Melon de bourgogne blanc.

Rendement : 50 hl /ha

TERROIR : provient de l'assemblage de plusieurs parcelles à dominance argilo-siliceux sur gneiss.

VINIFICATION :

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 20 mois sur lie. Il passe ensuite quelque mois en fut de chêne ce qui lui apporte sa structure et son caractère toute en discrétion.

Mise en bouteille : Novembre 2015