

Fiche technique  
**Didascalie**  
**Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2014**



Médaille argent concours Féminales  
2015

**Commentaires :**

Ce Muscadet éveillera vos sens.

Une robe cristalline jaune clair.

L'attaque est fraîche et précède une bouche souple et élégante. Léger et mur en bouche, des notes iodées, une acidité salivante et une finale pure et minérale.

Ce Muscadet est harmonieux et offre une belle longueur.

**Accords gastronomique :**

Didascalie accompagnera parfaitement vos plateaux de coquillages et des poissons grillés.

En toute simplicité à l'apéritif, entre amis avec quelques huitres.

Mais il est également bon compagnon des sushi, sashimi, carpaccio de saint jacques aux agrumes...

Température de service :

Entre 9° et 11°

Se déguste dès à présent et se conserve jusqu'en 2017.

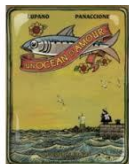
**Notre accord parfait :**

Un tartare de dorade au citron et coriandre.

**Notre accord culturel :** une bande dessinée

« Un océan d'amour »

De la poésie sans mot ni vers, affirmatif mon capitaine !



Une histoire muette avec moult mouettes.

Scénario: Wilfrid Lupano

Dessin et couleurs: Grégory Panaccione

**CÉPAGE :**

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

Rendement : 55 hl /ha

Bouteille de 75 cl

**TERROIR :** Sol à dominante argilo siliceuse.

Sous-sol composé de roches cristallines diverses : Gabbro, gneiss, micaschiste qui confèrent à cette cuvée une minéralité tendre.

**VINIFICATION :** Nous avons vendangé sous un soleil radieux, le raisin était à bonne maturité.

Pressurage pneumatique suivi d'un débourbage à froid pendant 12 heures. Fermentation thermo régulée 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 7 mois sur lie.

Mise en bouteille : Mars 2015