



MUSCADET Sèvre et Maine TAURUS



CEPAGE: 100 % Melon de Bourgogne.

SURFACE: 70 ares.

AGE DE LA VIGNE: 45-55 ans.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR:

Coteaux orientés SUD-OUEST et SUD-EST.

Sol Caillouteux.

Sous-sol : Granite à deux micas, Orthogneiss.

PRODUCTION:

Labours et griffage des sols. Travaux en vert.

TAILLE: Guyot Simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

Pressurage pneumatique.

Aucun débouillage.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage : 20 mois

Sur lies en cuve souterraine pendant 10 mois.

Sur lies fines en fut de chênes bourguignons de 4 vins pendant 8 mois.

Assemblage cuves inox 2 mois.

Non filtré, non collé.

COMMENTAIRES:

Robe blé tendre. Nez élégant sur des notes minérales prononcées, notes d'agrumes, citron et pamplemousse, notes délicates de fleurs blanches, fruits secs, amande, notes toastées. Bouche grasse, opulente et contrebalancée par une fine acidité, une vivacité qui porte l'équilibre de ce vin. Elancée, complexe, puissante, la bouche mêle des notes de fruits du verger, de poire, d'abricot, de rhubarbe et de réglisse. Un vin doté d'une grande allonge, finale sur le poivre blanc. A déguster entre amateurs.

« Un millésime 2012 très puissant et très déstabilisant... mais toujours un Muscadet ! »

Fred.

ACCORDS MET-VIN:

Tartare de langoustines, carpaccio de Saint Jacques.

Sushis et sashimis de poisson blanc, bar et dorade...

Poêlée d'ormeaux, Turbot, Saint Pierre, bar de ligne, lotte en sauce, darne de Saumon grillé

Poularde de Bresse crémée et morilles, Foie gras poêlé, bouchée à la Reine

Asperges sauce mousseline, **Ris de veau**, Risotto de gambas & vieux parmesan.

Pont Lévêque, Livarot, Maroilles, Epoisses, Mont-d'or...

DEGUSTATION:

Température idéale de service : **11-12°C**

A boire sur 10 ans.