


# MéGaNome

## Muscadet Sèvre et Maine - Fût de Chêne



	Appellation :	Muscadet Sèvre et Maine
	Gamme MéGaNome	Cuvée fût de chêne
	Cépage :	Melon de Bourgogne
	Sol :	Argileux – Siliceux sur gneiss
	Degré d'alcool	12.00 °
Accompagnement	<p>Cette cuvée vous enchantera aussi bien à l'apéritif que sur des mets raffinés tels que les poissons en sauce et les viandes blanches.</p>	
Dégustation :	<p>Elevé en fût de chêne pendant 9 mois, ce muscadet développe un bouquet intense aux notes délicates boisées et parfum de vanille. La bouche se révèle ample, équilibrée et persistante.</p>	