


MéGaNome

Monnières-Saint-Fiacre



	Appellation :	Muscadet Sèvre et Maine
	Gamme MéGaNome	<u>Appellation Communale:</u> Monnières-Saint-Fiacre
	Cépage :	Melon de Bourgogne
	Sol :	20 cm de terre argilo-siliceux sur gneiss plus ou moins altéré
	Degré d'alcool	12.50 °
Accompagnement	Le muscadet Monnières-Saint-Fiacre accompagnera parfaitement les poissons en sauce, les viandes blanches et les fromages.	
Dégustation :	Ce vin enraciné au pied du moulin de la Minière offre une robe délicate évoquant le jaune titane-nickel aux liserés argentés. Le nez s'ouvre à l'aération et se développe pleinement après avoir été carafé. La dominante olfactive de cette cuvée développée à partir de gneiss fortement altéré est clairement minérale. En bouche, l'attaque souple et généreuse laisse place à une évolution crémeuse. Gras et charnu, ce vin propose une jolie longueur ou les fruits secs, la noisette et l'amande, se font écho. Une pointe d'acidité vient égayer la finale, proposant une note rafraichissante et citronnée.	