



## - Muscadet « 1<sup>ère</sup> Escale » 2018 -

- L'histoire de cette cuvée:

Après deux années difficiles (gels en 2016 et 2017), le millésime 2018 s'est annoncé comme salvateur. De mémoire de vignerons au domaine, on n'a jamais vu ça : une belle saison, une pleine récolte et une qualité de raisins exceptionnelle. Tout ceci nous a amené à lancer cette « 1<sup>ère</sup> escale » en décembre dernier, comme une invitation au voyage...

- Notes de dégustation:

**Visuel** - jaune pâle et clair, limpide et cristallin.

**Nez** - frais, minéral, fruité.

**Palais** - belle expression de fruits blancs, très floral, belle intensité, minéralité et fraîcheur.

**Région viticole** : Val de Loire

**Appellation** : A.O.C Muscadet

**Cépage** : 100% Melon de Bourgogne

**Type de vin** : Blanc sec

**Sol** : Argilo-siliceux/Gneiss

**Elevage** : 3 mois sur lies fines

**Culture** : HVE en conversion BIO

**% Alcool** : 12%

**Garde** : 1 an

**T° service** : 10 degrés

- Accords Mets/vins possibles:

Apéritif/Huîtres/Fruits de mer

