



Domaine De La Bareille

Les Grands Brosseau

Muscadet Sèvre et Maine - Blanc 2013

Région :	Loire
Appellation :	Muscadet Sèvre et Maine
Denomination :	Sèvre et Maine
Cuvée :	Les Grands Brosseau
Couleur :	Blanc
Millésime :	2013
Cépages :	Melon (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Notre Cru Château-Thébaud est situé sur la rive gauche de la Sèvre Nantaise. L'élevage de 30 mois met en valeur le terroir de Granodiorite par des notes minérales, d'épices et de fruits. La bouche est ample, riche et soutenu par une belle tension.



ELABORATION

Vinification classique, Bâtonnage régulier.
Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, éclatante, reflets dorés.

NEZ : Complexe, puissant, arômes de fenouil, arômes de menthe, arômes d'agrumes, arômes de fruits à noyau, arômes de miel, arômes d'anis, arômes d'iode, arômes de pétrole.

BOUCHE : Complexe, abondante, ample, notes de menthe, notes de fruits à noyau, notes d'iode, rond, très minérale, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°

GARDE : A consommer entre 2015 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Homard, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons crus, Fromages affinés



DISTINCTIONS

Decanter 2017 : Recommandé, 90 points

Le guide Hachette des vins 2018 : Vin cité

Powered by **Plugwine**

