



# Domaine De La Guipière

## La Grange

Muscadet Sèvre et Maine Blanc 2018

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Muscadet Sèvre et Maine
<b>Denomination :</b>	Sèvre et maine sur lie
<b>Cuvée :</b>	La Grange
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Cépages :</b>	Melon (100%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Dégustation: Robe : couleur jaune aux reflets argentés Nez : un nez au bouquet subtil s'ouvrant avec l'aération sur de la noisette fraîche, de la pâte de fruits et un soupçon de pomme fraîche. Bouche : L'attaque est douce et tendre et l'évolution harmonieuse. Vin agréablement rond. Conseil du vigneron: Il se mariera très bien avec des poissons crus (sushis, sashimis) mais aussi avec un fromage de chèvre plutôt affiné. A servir entre 8°C et 12°C. Potentiel de garde : 3 à 5 ans



### DISTINCTIONS

Concours des grands vins de France de Mâcon 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

