



MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2015

La Part Du Colibri

La Légende du Colibri

La légende amérindienne du colibri, appelé parfois l'oiseau mouche, ami des fleurs...

Un jour, dit la légende, il y eut un immense incendie de forêt. Tous les animaux terrifiés et atterrés observaient, impuissants, le désastre.

Seul le petit colibri s'active, allant chercher quelques gouttes d'eau dans son bec pour les jeter sur le feu.

Au bout d'un moment, le tatou, agacé par ses agissements dérisoires, lui dit : « Colibri ! Tu n'es pas fou ? Tu crois que c'est avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ? » « Je sais, répond le colibri, mais je fais ma part. »

Elevage sur lie de fermentation jusqu'à la mise en bouteilles au printemps.

Dégustation : Belle couleur jaune-vert. Muscadet jeune, fruité, développant des arômes d'agrumes, beaucoup de matière, de minéralité.

Accords mets et vins : Le Muscadet Sèvre et Maine sur lie "La Part du Colibri" accompagnera à merveille les fruits de mer ainsi que les poissons d'eau douce et d'eau de mer. Il se sert également à l'apéritif.

Service : Servir frais, mais non glacé (à 9° environ).

Production : Le Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie 2015 La Part du Colibri est certifié AB.



Cépage : Melon de Bourgogne.

Age moyen des vignes : 35 ans.

Origine : Monnières.

Terroir : Roches métamorphiques de type gneiss.

Date de récolte : 17-19 septembre.

Analyse : alcool : 12% vol
sucre 1.9 gr
acidité totale : 4.6 gr

Vinification : Après un léger débourbage d'une nuit, fermentation de 3 semaines par les levures indigènes.