



Muscadet Sèvre-et-Maine

- Sélection Fûts de Chêne -

OPUS N°7 2013



Ce Muscadet Sèvre et Maine est issu d'une démarche collective dans le cadre d'une Appellation à l'échelle communale. Fruit d'un travail rigoureux tant à la vigne qu'à la cave, ce vin a vu sa qualité confirmée par un jury d'experts qui l'a reconnu comme étant l'expression d'un terroir soigneusement sélectionné. Neuf mois d'élevage sous bois de chêne permettent à ce Muscadet de développer la matière et les caractères qui en font un vin de sélection.

Vinification : Fermentation après un léger débourbage d'une nuit. Elevage d'environ 9 mois suivant les années, sous bois (chêne de l'Allier) sur lie de fermentation jusqu'à la mise en bouteilles.

Dégustation : Vin d'une présentation parfaite, jaune soutenue. Surprenante puissance aromatique associant la complexité et la richesse fruits confits (abricot), mentholé. Caractère très légèrement boisé, vanillé. La structure vive et fraîche permet d'envisager une longévité de ce Muscadet.

Accords mets et vins : Le Muscadet Sèvre et Maine Sélection Fût de Chêne accompagnera des plats aussi variés que des poissons en sauce, des gambas flambées au Cognac ou des escargots farcis.

Cépage : Melon de Bourgogne

Superficie: 0,5 ha

Production : 3 000 bouteilles

Terroir : Gneiss à deux micats

Origine : Monnières coteaux donnant sur la Sèvre

Production : L'OPUS N°7 2013 est certifié AB