



MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2020

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. »

Cépage : Melon de Bourgogne

Age moyen des vignes : 35 ans

Origine : Monnières

Terroir : Roches métamorphiques de type gneiss

Date de récolte : mi-septembre

Analyse : alcool : 12% vol ; sucres résiduels < 0,5 gr/L ; acidité totale : 3,9 gr/L gr

Vinification : Après un léger débourage d'une nuit, fermentation de 19 jours par les levures indigènes. 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, et une belle 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°C environ).

Production : Le Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie 2020 La Part du Colibri est certifié AB et Demeter.