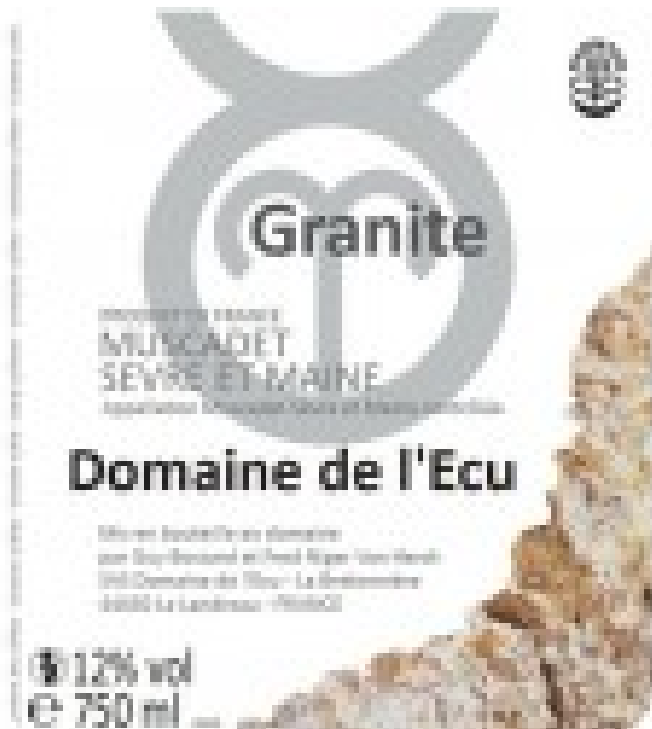


Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Granite" blanc sec 2014



Prix du produit :

14,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2014

Appellation: Muscadet de Sèvre et Maine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Granite

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ECU

Commentaires sur ce Domaine de l'Ecu Muscadet de Sèvre et Maine "Granite" blanc sec 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. *Fait pour la table, il déploie ses saveurs toniques, une allonge vigoureuse et des amers nobles.*

La Revue du Vin de France (fév. 2016) : *Des vignes de 50 ans sur sols granitiques à deux micas ont enfanté ce blanc. Il se montre frais et mentholé, avec un fruit croquant, tendu et minéral, et une finale iodée.*

Guide Bettane et Desseauve 2016: *"Potentiel évident pour ce vin à la minéralité accomplie."*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Commentaires : robe Or blanc. Nez élégant sur des notes minérales prononcées, notes de pierre à fusil et de silex, notes d'agrumes, notes salines. L'attaque est nette et droite, la bouche est cristalline et empreinte d'une très grande pureté, trame très serrée; bouche élancée, grasse et complexe mêlant notes minérales et notes d'agrumes. Un vin doté d'une grande allonge avec une persistance iodée.

Accords mets-vin :

Tartare de langoustines, zeste de citron vert et de mandarine.

Sushis et sashimis de poisson blanc, bar et dorade...

Coquillages, huîtres affinées, écrevisses.

Carpaccio de Saint Jacques, zestes de combava.

Turbot, Saint Pierre, lotte en sauce. Raie aux câpres, beurre noisette.

Anguilles à la Provençale. Bar de ligne sauce huitre et beurre d'algues.

Cuisses de Lapin grillées au romarin, tian de courgettes.

Livarot, Epoisses, Curé Nantais

Cépage : 100 % Melon de Bourgogne.

Surface: 3 ha.

Age de la vigne : 45-55 ans.

Terroir: coteaux orientés SUD-OUEST. Sol Caillouteux. Sous-sol : Granite à deux micas

Production : 35 hl. Labours et griffage des sols, Travaux en vert.

Vinification et élevage: agriculture Biologique depuis 1975. Biodynamie - certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle. Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

Pressurage pneumatique. Aucun débourbage. Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage SUR LIE en cuve souterraine.

So2 Total: 17 mg/L

So2 Libre:

Dégustation : grande garde prévisible Température idéale de service, 10° à 11°, A boire sur les 10 prochaines années ...

Description brève du produit :

"Grande cuvée ligérienne". 15,5/20 Guide Bettane et Desseauve 2016