

# BRISE MINÉRALE

AOP MUSCADET-SEVRE-ET-MAINE SUR LIE



**REGION**  
VAL DE LOIRE



**CÉPAGE**  
MELON DE  
BOURGOGNE



**GARDE**  
2 ANS



**TERROIR**

LES VIGNES SE SITUENT SUR LA COMMUNE DU LANDREAU AVEC UN TERROIR SABLO - LIMONEUX INSTALLÉ SUR LES SCHISTES. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 20 ANS.



**VINIFICATION**

VINIFICATION TRADITIONNELLE ET ÉLEVAGE SUR LIES EN CUVE SOUTERRAINE PENDANT 6 MOIS. CETTE MÉTHODE APPORTE PLUS DE GRAS AU VIN EN GARDANT SA FRAICHEUR ET SON EXPRESSION DU TERROIR.



**DÉGUSTATION**

UNE ROBE COULEUR JAUNE PÂLE ANNONCE UN NEZ MARQUÉ PAR DES ARÔMES FRAIS DE FLEURS BLANCHES ET D'AGRUMES. LA BOUCHE EST AMPLE, ÉQUILIBRÉE AVEC UNE BELLE VIVACITÉ.



**ACCORDS METS ET VIN**

CE VIN SERA PARFAIT EN ACCOMPAGNEMENT D'HUÎTRES, D'ARTICHAUTS À LA VINAIGRETTE, D'ASPERGES À LA SAUCE MOUSSELINE, DES RILLETES DE MAQUEREAU ET DES SARDINES À LA PLANCHA. SA STRUCTURE LÉGÈRE ET SES NOTES IODÉES FONT DE CE MUSCADET UN COMPAGNON IDÉAL POUR LES FRUITS DE MER.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° - 10°.**

