

# GOULAINÉ



**AOC MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE-  
GOULAINÉ**



Millésime 2018



100% Melon B



Les grappes sont sélectionnées sur un sol peu profond, laissant, les racines s'enfoncer dans le sous-sol de micaschistes et de gneiss



Ici, ce cru communal est issu d'un élevage de quatre ans sur lies fines, ce qui lui confère une belle amplitude en bouche



12% vol.



Ce muscadet dévoile des notes de fruits blancs (poire, pomme), d'acacia et une pointe de minéralité. En bouche, on retrouve des notes de poires



En bouche, vous découvrirez une attaque souple et ample ainsi qu'une fin de bouche plus tendue, relevée de délicates notes d'agrumes



S'accorde parfaitement avec un poisson cuisiné en sauce, des Saint Jacques ou encore une viande blanche



Servir entre 10 et 12° C



À déguster dans les 10 ans