




le PHÂRE





 **AOC MUSCADET SÈVRE-
ET-MAINE SUR LIE**


 Millésime 2022


 100% Melon B.


 Plantées sur un sol de micaschistes et de gneiss, les vignes puisent le meilleur pour atteindre de belles maturités à la vendange

 Ce muscadet profite d'un élevage en cuve verrée de neuf mois sur les lies fines de vinification


 12% vol.

 Cette cuvée dévoile des notes d'agrumes (pamplemousse) et de fruits blancs légèrement confits (poire, pomme)

 En bouche, cette cuvée est souple, laissant s'exprimer les notes intenses de fruits légèrement confits

 Idéale pour accompagner vos poissons ou assiettes de fruits de mer

 Servir entre 8 et 10° C

 À déguster dans les 3 ans