

GOULAINÉ



AOP MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE- GOULAINÉ

100% Melon B



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



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



Ce Muscadet dévoile des notes de fruits blancs (poire, pomme douce), de fleurs blanches (acacia) et une pointe de minéralité. En bouche, une belle complexité et des notes intenses de poire. La richesse et la puissance de cette cuvée sont équilibrées par la finesse ainsi que la fraîcheur de ses arômes



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



À déguster dans les 10 ans