



le PHARE



AOP MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE

100% Melon B.



Sur un sol de micascistes et de gneiss, les vignes puisent le meilleur pour atteindre de belles maturités à la vendange



Cuvée phare du domaine, ce Muscadet profite d'un élevage de six mois sur les lies fines de vinification.



A la dégustation, cette cuvée dévoile des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche (citron, pomme, poire)



Idéale pour accompagner vos poissons ou assiettes de fruits de mer



À déguster dans les 3 ans