

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie “Réserve du Fief” – Domaine Salmon – Loire

Cépage : Melon de Bourgogne 100%

Terroir : granit, gneiss

Age moyen des vignes : 40 ans

Vinification : Vinification et élevage sur lies en cuves thermo régulées, mise en bouteilles au printemps.

Dégustation : Robe or pâle, reflets brillants, joli nez floral avec des notes citronnées et ananas en second plan. Un muscadet tendre, souple, avec une trame acidulée croquante.

Accords mets et vins : Huîtres, coquillages, crustacés, moules et poissons, apéritif