# 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