



Aigue Marine



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Muscadet | Vallée de la Loire



Cépages

Melon de Bourgogne (100%)



Producteur

Famille Castel



Commentaire

Le vignoble du Muscadet « Aigue marine » bénéficie d'un sol particulièrement drainant à prédominance limoneux et partiellement sableux. Sa vinification est de type « traditionnelle ». Les raisins subissent un pressurage direct et fermentent ensuite à basse température. Les vins sont par la suite soigneusement débourbés.



Dégustation

Belle robe de couleur pâle avec de jolis reflets brillants. Le nez se révèle intense et mûr, ce dernier exhale des arômes d'agrumes frais et de fleurs blanches qui expriment une finesse grande finesse. En bouche l'ensemble est à la fois élégant et équilibré. Nous recensons des fruits à chair blanche et exotiques, l'ensemble se ponctue par une très singulière note minérale. Nous recommandons de l'associer à des St Jacques, des volailles, un ris de veaux aux morilles.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6