



Clos des Orfeilles



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Muscadet Sèvre et Maine | Vallée de la Loire



Cépages

Melon de Bourgogne (100%)



Producteur

Castel Châteaux & Grands Crus à Vallet (44330)



Commentaire

Clos des Orfeilles est un véritable trésor méconnu, situé sur la commune du Pallet, près de Nantes. Un vignoble de 18,5 hectares cultivé en bio depuis 2012 sur un terroir schistes, micaschistes, gneiss et Quartz qui confère aux vins une précision et une énergie tout à fait hors du commun.



Dégustation

Robe limpide, d'un jaune paille inégalé. Nez intense et complexe, entre fruits exotiques, agrumes, anis. Bouche riche mais qui conserve de la fraîcheur, sur la plénitude de la minéralité. Mélangeant exotisme et sérénité, Clos des Orfeilles présente une aromatique complexe et persistante, avec une belle longueur en bouche. Accords mets et vins : Poissons fumés, bar en croute de sel, poulet aux morilles, rôti de veau. Pour les connaisseurs, à l'apéritif sur un fromage de chèvre très affiné. Servir entre 8 et 11°C



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2020