



DOMAINE DES TILLEULS



Nome: CUVÉE TENDRESSE

Annata: 2016

Regione: Vallée de la Loire (Pays Nantais)

Denominazione: AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% MELON DE BOURGOGNE

Formato: 750 ml.

Coltura: le vigne da cui si produce questo vino hanno una età da 15 a 30 anni, nella zona di La Regrippière. Il terreno è scistoso su uno zoccolo di roccia silicio-argillosa. Il clima è oceanico temperato. Il sistema di allevamento è Guyot semplice con uso di fertilizzante organico.

In cantina: Pressatura pneumatica con sedimentazione statica a freddo. Fermentazione alcolica controllata seguita da fermentazione malolattica parziale (circa 40%) all'inizio dell'inverno, conferendo più morbidezza al vino. Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi in vasche sotterranee (tipiche del Pays Nantais).

Caratteristiche: Di colore d'orato con riflessi brillanti. Al naso presenta sentori di agrumi (limone, clementina), e un piacevole tocco floreale primaverile, accompagnato da una nota minerale. In bocca si apprezza la struttura e una certa grassezza, con evidenza di un frutto elegante e sottile. Un'altra immagine di Muscadet, di grande successo.

Abbinamenti: Capesante alla Normande, maiale in crosta di sale, formaggi stagionati. Un vino per ogni occasione e ottimo come aperitivo.

Servizio: 10-12 °C