



DOMAINE DES TILLEULS



Nome: LES VENERABLES (vieilles vignes)

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 40 a 70 anni, nella zona di La Regrippière. Il terreno è silicio-argilloso sulle colline con declivi orientati verso est/sud-est. Il clima è oceanico temperato. Il sistema di allevamento è Guyot semplice, in agricoltura ragionata nel rispetto dell'ambiente.

In cantina: raccolta manuale rispettando l'integrità dei frutti. Pressatura pneumatica e sedimentazione statica a freddo. La fermentazione alcolica si effettua a temperatura controllata (tra 16 ° e 17 °). Affinamento per 14 mesi su fecce fini in vasche sotterranee (tipico del Pays Nantais).

Caratteristiche: Colore giallo chiaro, tonalità verdi. Naso espressivo con sentori di fiori bianchi, agrumi maturi, e un piacevole tocco minerale. Bocca fragrante, fresca con spiccata sapidità con una chiusura di raffinata austerità. Sensazioni pure e naturali per una annata meravigliosamente lavorata.

Abbinamenti: Ostriche gratinate, rillettes di sardine, pesce alla griglia, salmone affumicato, cucine asiatiche ...e molto altro.

Servizio: 10-12 °C