



DOMAINE DES TILLEULS



Nome: ESSENTIELLE

Annata: 2017

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 roccioso su base silicio-argillosa. Il clima è oceanico temperato. Il sistema di allevamento è Guyot semplice, in agricoltura ragionata nel rispetto dell'ambiente e uso di fertilizzanti organici.

In cantina: Pressatura pneumatica e sedimentazione statica a freddo. Fermentazione alcolica a bassa temperatura tra 12 ° e 16 °. Affinamento su fecce fini per 6 mesi in vasche sotterranee (tipiche del Pays Nantais).

Caratteristiche: di colore giallo tenue luminoso con note verdoline. Naso piacevole con note agrumate e minerali, con sentori di fiori bianchi. Bocca piacevolmente fresca con seducenti note fruttate. Una buona ampiezza e l'eleganza sono i veri punti di forza di questo vino.

Abbinamenti: Ostriche, piatti a base di pesce, sarde alla griglia, formaggi freschi di capra. Un vino per ogni occasione e ottimo come aperitivo.

Servizio: 8-10 °C