



Cru Monnières Saint-Fiacre 2018



FICHA TÉCNICA

Añada: 2018

Categoría: 1

Color: Blanco

Denominación: Muscadet Sèvre-et-Maine

Variedad(es): Melon

Región: Val de Loire

País: Francia

Precio:

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe or doré clair. Floral, minéral, salin et agrumé, ce nez est une invitation plaisir à la dégustation. En bouche, ce cru communal de Muscadet est une explosion de saveurs toniques, de sève de pin, de tilleul et de gelée de coing. Une chair ciselée et précise sur de beaux amers prolongent le plaisir. Un grand Muscadet à servir vers 11 °C sur des huîtres gratinées.

MARIDAJES PLATO

Pollo en picadillo
Filetes de pescado a la crema
Gratinado de ostras

PUNTOS DE VENTA

S.a.r.l. V.g.c. Vins de Grandes Cuvées
LE CHÂTEAU DU COING - LA
BOURCHINIÈRE
44690 SAINT FIACRE SUR MAINE
Tel : 0033240548524
<http://www.vgc.fr>