1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2024

COUP DE COEUR



Cru Monnières Saint-Fiacre 2018

S.a.r.l. V.g.c. Vins de Grandes Cuvées

France · Val de Loire

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2018
APPELLATION	Muscadet Sèvre-et-Maine
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Melon
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS 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.

Dégusté le 30/11/2023

ACCORDS METS

Emincé de Poulet
Filets de poisson à la crème
Huîtres gratinées

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

S.a.r.l. V.g.c. Vins de Grandes Cuvées
LE CHATEAU DU COING - LA BOURCHINIERE
44690 SAINT FIACRE SUR MAINE
Tel : 0033240548524
www.vgc.fr