



Cru Monnières Saint-Fiacre 2018



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2018
Catégorie: 1
Couleur: Blanc
Appellation: Muscadet Sèvre-et-Maine
Cépage(s): Melon
Région: Val de Loire
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

Emincé de Poulet
Filets de poisson à la crème
Huîtres gratinées

LIEUX DE VENTE

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>