1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018



Domaine des Tilleuls - Essentielle

Domaine Des Tilleuls

France · Val de Loire

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2016
APPELLATION	Muscadet Sèvre-et-Maine
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Melon
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune très pâle aux reflets verts. Élégant nez, tout en finesse, qui s'exprime sur la gelée de coing, le zeste de citron et la chlorophylle. Bouche titillante et salivante, de nervosité noble. La chair est acidulée et minérale, pointe de chèvrefeuille et de pomme verte. Finale très agréable.

Dégusté le 14/11/2017

ACCORDS METS

Crevettes
Huîtres
Plateau de fruits de mer

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Domaine Des Tilleuls
LES TILLEULS, 47 RUE DU VIGNOBLE
44330 LA REGRIPPIERE
Tel : 0033240336004
domainedestilleuls.fr