1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018
★★



Domaine des Tilleuls - les Vénérables - Vieilles Vignes

Domaine Des Tilleuls

France · Val de Loire

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2015
APPELLATION	Muscadet Sèvre-et-Maine
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Melon
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Splendide robe jaune clair presque argentée. Nez un peu discret à l'ouverture qui se bonifie et nous envoie un grand air marin et iodé, presque mentholé, de foin frais et de lichen. La chair en bouche est d'abord nerveuse puis se fait un peu plus grasse et distille des notes salines, de zeste d'agrumes et de gelée de coing. Un Muscadet qui tiendra tête à un Terre/Mer : tête de veau/bulots.

Dégusté le 13/11/2017

ACCORDS METS

Bar grillé
Tête de Veau
Crustacés

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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