1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023



Château du Coing de Saint-Fiacre - Comte de Saint-Hubert

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

France · Val de Loire

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2020
APPELLATION	Muscadet Sèvre-et-Maine
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Melon
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Splendide robe jaune intense aux reflets or brillants. Magnifique nez riche et complexe, exprimant un fruité mûr de pêches jaunes, ananas, citron confit et pignon de pin. En bouche, la chair gonflée tapisse le palais de saveurs d'agrumes confits, de poire cuite, de coing, sous un voile minéral et ciselé de haute couture. Finale de grande longueur soulignée par une grasse et légère effervescence. Servir vers 10° avec des huîtres gratinées.

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Huîtres chaudes
Crevettes sautées au gingembre
Carpaccio de Saint-Jacques

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