



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



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2020  
**Catégorie:** 1  
**Couleur:** Blanc  
**Appellation:** Muscadet Sèvre-et-Maine  
**Cépage(s):** Melon  
**Région:** Val de Loire  
**Pays:** France  
**Prix:**

### 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.*

#### ACCORDS METS

Huîtres chaudes  
Crevettes sautées au gingembre  
Carpaccio de Saint-Jacques

#### 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

