1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023

COUP DE COEUR



Château du Coing de Saint-Fiacre - Appellation Communale Monnières - Saint Fiacre l'Ancestrale

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

France · Val de Loire

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2017
APPELLATION	Muscadet Sèvre-et-Maine
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Melon
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Intense robe jaune pâle aux reflets or. Un nez impressionnant nous accueille, il offre des arômes d'agrumes, de fleur de citronnier, de fleur d'oranger, de poire fraîche, d'estragon et de menthe, d'une finesse et d'une grande persistance. En bouche, la chair est dentelée, ciselée, salivante, avec une nervosité irrésistible et envoûtante. Les saveurs pressenties semblent amplifiées et sublimées. À découvrir d'urgence ! Servir vers 10° sur des belles huîtres fermes et grasses.

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Huîtres
Poisson de rivière au beurre blanc
Brochet

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