



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



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2017  
**Catégorie:** 1  
**Couleur:** Blanc  
**Appellation:** Muscadet Sèvre-et-Maine  
**Cépage(s):** Melon  
**Région:** Val de Loire  
**Pays:** France  
**Prix:**

### 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.*

ACCORDS METS

LIEUX DE VENTE

Huîtres  
Poisson de rivière au beurre blanc  
Brochet

S.a.r.l. V.g.c. Vins de Grandes Cuvées  
LE CHÂTEAU DU COING - LA  
BOURCHINIÈRE  
44690 SAINT FIACRE SUR MAINE  
Tel : 0033240548524  
<http://www.vgc.fr>