

## MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

### « Domaine de la Grenaudière »

AOC Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie


100 % Melon de Bourgogne


Vin blanc sec

Vinification traditionnelle en cuve inox  
Elevage sur lies fines pendant 8 à 15 mois

Terroir granitique  
Sol argilo limoneux

 Robe or clair

 Nez typique, évoquant le citron vert,  
les fleurs sauvages

 Bouche équilibrée avec la vivacité et  
la rondeur de l'élevage sur lie.  
Arômes agrumes et fruits jaunes.

Servir entre 8 et 12°C.

*Accords mets et vins possibles :*

A déguster à l'apéritif entre amis ou avec les fruits de mer,  
les crustacés, un beau plateau d'huîtres, quelques  
charcuteries ou bien des poissons.

Disponible en bouteilles 75 cl

