



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Muscadet Clos de Beauregard

ROU510

Historique

Reconnaissance

| | | | |
|------------------------|------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Pays | France | Producteur | La Maison aux Alouettes |
| Région vinicole | Loire | Cépage(s) | 100% melon de Bourgogne |
| Appellation | Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie | Conservation | 3 à 5 ans |
| Service | Entre 10° et 12°C | | |

Description

Oeil

Robe or, reflets scintillants

Nez

Frais et minéral aux notes de pierre à fusil

Bouche

Attaque ample avec du gras. Une belle structure grâce à un équilibre nez/bouche parfait.

Accord mets/vin

Verrine de crabe aux agrumes, Carpaccio de saumon et pomme verte, Risotto de gambas et champignons

Commentaires

Sélection des 7 meilleurs hectares exposés pente nord et issu de vieilles vignes (50 ans). Terroir: composé de sable argileux et de Gabbro Situation géographique: propriété de 20 hectares sur la commune de Mouzillon, en haut de colline VINIFICATION & ÉLEVAGE: Pressurage : en pressoir pneumatique Bâtonnage : 6 à 8 semaines, 2 fois par semaine Élevage : sur lies fines de 9 mois en cuves souterraines Sucre résiduel: 1 g/L

En une ligne