

MUSCADET SEVRE ET MAINE GORGES 2020

Domaine des Cognettes



Situation : Stéphane et Vincent Perraud sont vigneron récoltants à Clisson, cité médiévale bercée par le charme de la Sèvre. Aujourd'hui ils cultivent l'ensemble de leur vignoble en Agriculture Biologique, Les vendanges sont manuelles et les vinifications sont naturelles. Une suite logique d'une philosophie de travail centrée sur une agriculture biologique, responsable et durable. « Travailler en

agriculture biologique ce n'est pas un retour en arrière mais un regard vers l'avenir, à notre sens plus proche des vigneron que nous sommes ».

Encépagement : Melon de Bourgogne

Terroir : Argiles et quartz sur des roches de Gabbro

Température de Service : 11 à 13°C carafage 1h avant grandement conseillé.

Potentiel de Garde : Dès maintenant ou jusqu'en 2040.

Observations : D'une couleur claire aux reflets dorée intense, ce Muscadet « de garde » joue une partition où les modulations du terroir et le fruit blanc mûre confèrent au vin une personnalité unique. Elevage sur lies fines et rendements modérés offrent à cette cuvée une belle ampleur et fraîcheur. Elles développent des caractères de fleurs blanches avec une pointe de jasmin. La finale est longue et de beaux amers.

Quelques accords : Dorade cuite à la plancha avec une purée d'aubergine, Volaille fermière aux écrevisses, Fromage de chèvre frais...

