

MUSCADET SEVRE ET MAINE

« LA HAYE-FOUASSIERE » 2020

DOMAINE LES TROIS TOITS



Situation : Déjà reconnu pour sa rigueur et sa discrétion, le Domaine Les Trois Toits est une référence sur la commune de Vertou. Après 25 ans de travail passionné, Hubert Rousseau cède l'exploitation à Vincent Barbier et Cécile Perraud.

Depuis 2019, ils s'investissent pleinement sur le domaine qui s'étend sur 20 ha avec de beaux coteaux bien exposés. En travaillant

les sols et en valorisant la biodiversité sur le domaine, les vignerons expriment tout le potentiel du terroir, dévoilant la dimension minérale d'un enracinement sur le micaschiste et le quartz du cru « La Haye Fouassière ». Un domaine à suivre de très près !

Encépagement : Melon de Bourgogne

Terroir : Micaschiste

Température de Service : 9-10° C

Potentiel de Garde : 2025-2028.

Observations : Le vin a été nourri et élevé sur ses lies pendant 24 mois. Il se distingue des autres cuvées par ses arômes de fruits mûrs (pomme, pêche) qui accompagnent de délicates notes florales, citronnées et iodées. Mais surtout, par sa matière en bouche, plus riche, presque crémeuse, toujours accompagné de la fraîcheur et la tension que l'on aime dans les grands Muscadets.

Le potentiel de garde est évident, et les accords gastronomiques fort nombreux.

Idées d'accompagnements : langoustines en tempura avec une émulsion d'agrumes, un bar poché avec une gelée d'huîtres ou d'oursin...

