

MUSCADET SEVRE ET MAINE

« GORGES » 2018

DOMAINE LE FAY D'HOMME



Situation : Vincent Caillé a repris ce domaine familial en 1986. Il fait partie de cette génération de vignerons bien décidés à mener une politique qualitative sans concession. Suite à un long travail et avec un entêtement passionné, il élabore des Muscadets Sèvre et Maine de haute expression, selon les principes de l'agriculture

biologique. Le fruit de son travail et sa passion, se retrouvent également sur ses vins de Pays du Val de Loire rouges.

Encépagement : Melon de Bourgogne

Terroir : Gabbro

Température de Service : 11°C

Potentiel de Garde : 2023 à 2028.

Observations : Ce Muscadet « Gorges » est le fruit d'un travail rigoureux tant à la vigne qu'à la cave. Un élevage de 24 mois permet à ce Muscadet de développer la matière et les caractères qui en font un grand vin de garde. Le nez complexe dévoile de beaux arômes de mangue, poire, agrume et d'agréables notes miellées et florales. En bouche, c'est tendre à l'attaque, salin, d'une belle prestance.

Accords gourmands : Bar ou lotte grillés, Brochettes de gambas, Encornets poêlés



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com