

MUSCADET

COTES DE GRAND LIEU

« STAR FISH » 2025

ERIC CHEVALIER



Situation : Le domaine de l'Aujardière tenu par Eric Chevalier est une propriété familiale, située à Saint Philbert de Grand Lieu au sud du pays nantais à l'embouchure de la Loire. Le vignoble cherche à réduire l'utilisation des produits phytosanitaires, l'ensemble du vignoble est conduit en lutte raisonnée. Le vigneron apporte la plus grande attention pendant les vendanges, en accordant les méthodes de vinifications traditionnelles Nantaise aux nouvelles tendances viticoles, permettant aux raisins de retranscrire les différentes expressions des terroirs du domaine.

Encépagement : Melon de Bourgogne 100%

Terroir : Roche mère métamorphique (amphibolites, éclogites)

Température de Service : 11°C

Potentiel de Garde : A découvrir sur la jeunesse des arômes

Observations : Le nez est fin et mûr, sur la fleur de tilleul et une pincée d'épices. La bouche est vive, tendue, étirée par une fine acidité traçante, tout en offrant une matière ronde, souple, fraîche, à l'aromatique sobre et mûre - toujours la pomme chaude complétée par des notes caillouteuses / salines. La finale prolonge la dynamique de la bouche en lui ajoutant plus de niaque et de fraîcheur, sur l'écorce et la pulpe de citron, et une persistance sur des notes salines et épicées.

Quelques accords : Apéritifs, huîtres, coquillages, crustacés, poissons en sauce...

