



DOMAINE DE LA LANDELLE - LIBEAU Michel Et François

GOULAINE

Muscadet Sèvre et Maine - Blanc 2014

Région :	Loire
Appellation :	Muscadet Sèvre et Maine
Denomination :	Sèvre et Maine
Cuvée :	GOULAINE
Couleur :	Blanc
Millésime :	2014
Cépages :	Melon (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Ample et croquant



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Vendanges entières, Utilisation de levures indigènes.
Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, claire.
NEZ : Riche, légers arômes de menthe, légers arômes d'agrumes, subtils arômes de pierre à fusil.
BOUCHE : Croquante, intense, dense, légères notes d'épices, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°
GARDE : A consommer entre 2015 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Poissons à la crème, Viandes blanches en sauce, Poularde, Fromage de Chèvre, Fromages à Pâte dure



DISTINCTIONS

Decanter 2017 : 89 points
Le guide Hachette des vins 2018 : Vin cité

Powered by **Plugwine**

