



DOMAINE DE LA LANDELLE - LIBEAU Michel Et François

"L'ASTREE"

Muscadet Sèvre et Maine - Blanc 2009

Région :	Loire
Appellation :	Muscadet Sèvre et Maine
Cuvée :	"L'ASTREE"
Couleur :	Blanc
Millésime :	2009
Cépages :	Melon (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Ces vignes de 55 ans, produisent un Muscadet de garde, au terroir minéral, développant des arômes de fruits confits. Ce très beau millésime 2009 a été élevé six ans en cuve.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Vendanges entières, Pressurage, Cuve en grès thermorégulée, Pressurage direct.
Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, pâle, reflets jaune paille.
NEZ : Élégant, racé, subtils arômes de fleurs blanches, subtils arômes d'eucalyptus, légers arômes de fruits compotés, subtils arômes de noix, légers arômes d'amande grillée, arômes de bois, légers arômes de pierre à fusil, arômes de tourbe.
BOUCHE : Élégante, délicate, ample, subtiles notes de fleurs blanches, légères notes d'eucalyptus, subtiles notes d'abricot, longs, tanins gras, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°
GARDE : A consommer entre 2015 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons en sauce, Viandes blanches, Volailles, Fromages



DISTINCTIONS

Decanter 2017 : 91 points
Le guide Hachette des vins 2017 : 2 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

