



LUNEAU MICHEL Et FILS

"Tradition Stanislas"

Muscadet Sèvre et Maine - Blanc 2007

Région :	Loire
Appellation :	Muscadet Sèvre et Maine
Denomination :	Mouzillon Tillières
Cuvée :	"Tradition Stanislas"
Couleur :	Blanc
Millésime :	2007
Cépages :	Melon (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Un grand cru du Muscadet, terroir de garde par excellence, pour surprendre et ravir les palais les plus sceptiques. A déguster carafé et chambré à 13°C.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Fermentation thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées, Macération pré fermentaire à froid, Pressurage direct, Débourage.

Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies, Elevage en cuve Ciment.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, claire, reflets dorés.

NEZ : Complexe, puissant, légers arômes de fleur d'oranger, légers arômes de tilleul, subtils arômes de citronnelle, légers arômes de coing, légers arômes de fruits cuits, arômes de grillé, subtils arômes d'iode, légers arômes de silex, arômes de cire d'abeille.

BOUCHE : Gourmande, puissante, ample, légères notes de tilleul, généreuses notes d'ananas, notes de cire d'abeille, tanins denses, tanins veloutés, tanins mûrs, rond, très minérale, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 13°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2037



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Poissons en sauce, Viandes blanches, Blanquette de veau, Fromages

Powered by **Plugwine**

