

MUSCADET^{AOC}

il dévoile
son corps
À LA MOINDRE
OUVERTURE.

1 Corps : caractère d'un vin qualifiant sa consistance, son intensité et sa puissance.
2 Ouverture : action d'ouvrir une bouteille avant sa dégustation.

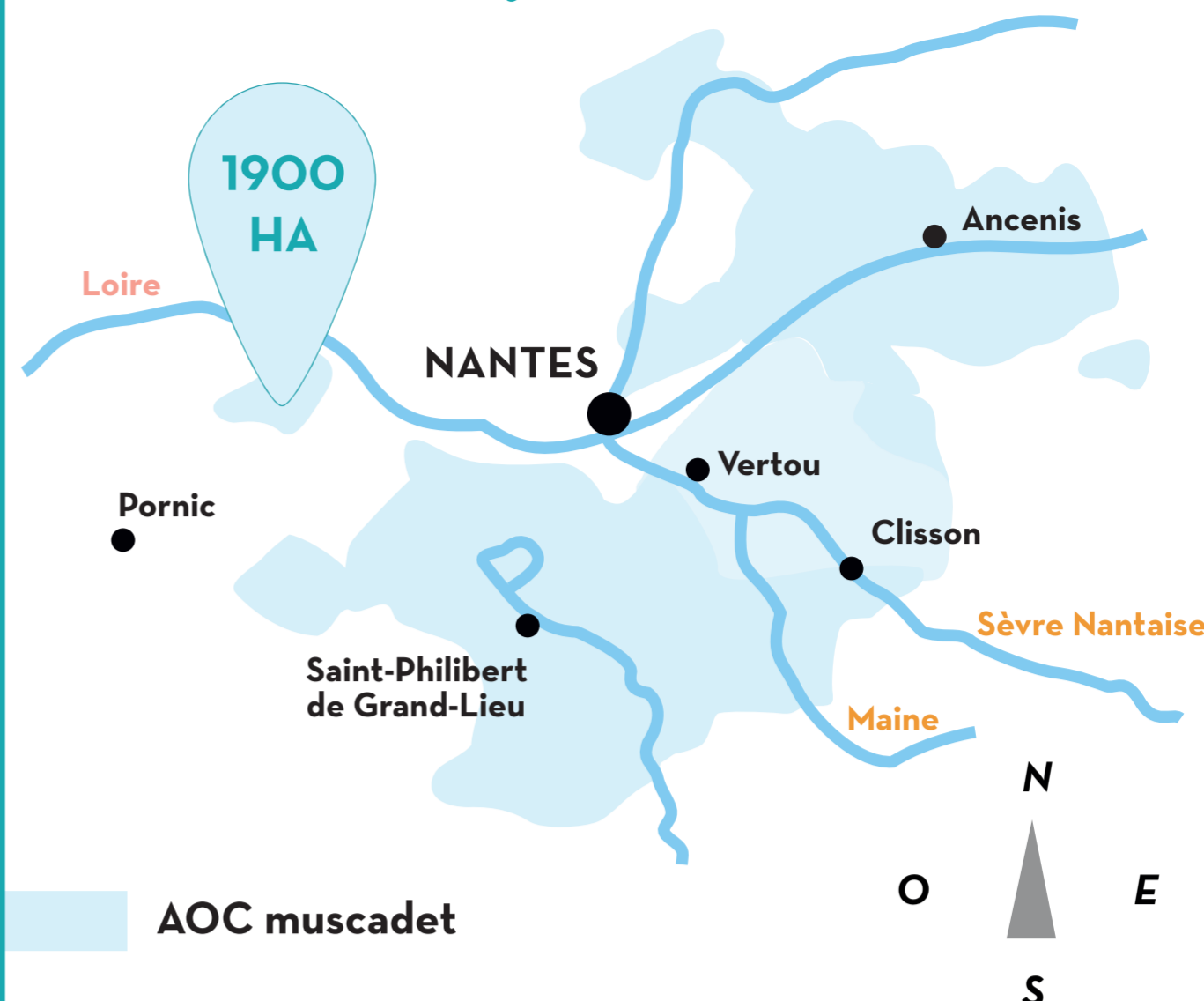
VINS DU
VAL DE LOIRE

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE
WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RÉGION DE PRODUCTION

*superficie**



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le nom "muscadet" apparaît pour la première fois en 1635. Le melon de bourgogne, cépage originaire de la région éponyme, apparaît au XVI^e siècle. Les vins du muscadet sont les seuls au monde à être issus de ce cépage. Ce sont des vins qui, notamment grâce à leur technique de vinification sur lie, leur élevage plus ou moins prolongé et la diversité de leur terroir, permet d'offrir une palette d'arômes très nuancés. Ces caractéristiques agissent sur la structure du vin (corps) et son épanouissement au nez et en bouche (ouverture).

CLIMAT



climat *océanique* tempéré

SOLS

Roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain : micaschistes, gabbro amphibolite, granit et gneiss.

CÉPAGE



melon de bourgogne

COULEUR



Blanc

PRODUCTION/AN*

99 500 hl

soit environ 13 200 000
bouteilles par an



PRODUCTEURS

330



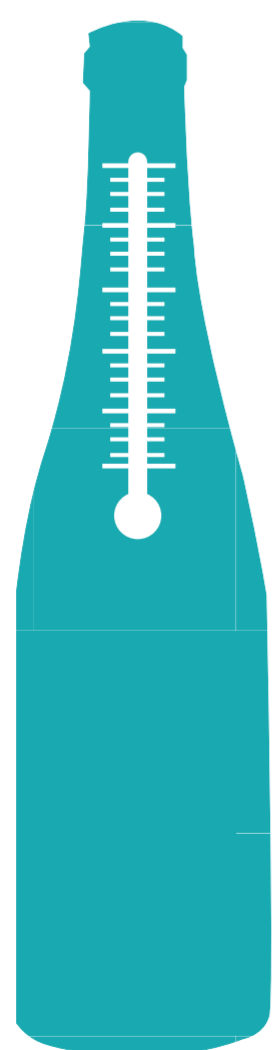
RENDEMENT ANNUEL*

65 hl/ha



SERVICE

9° - 11°



ACCORDS METS ET VINS

MENU

ENTRÉE

Bouchées apéritives de la mer
Plateau d'huîtres fraîches
du marché

PLAT

Fruits de mer
Anguille fumée
Sardines

DÉGUSTATION

œil

jaune pâle
aux reflets verts

nez

floral et fruité

bouche

frais, perlant

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années