

# MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE

## « L'ESPINOSE - SELECTION » 2020

### Domaine de L'Epinauy



**Situation :** Au sud-est de Nantes, la vigne se fait conquérante, omniprésente. Situé à Clisson, aux marches de la Bretagne sur les coteaux de la Sèvre, le vignoble est dirigé aujourd'hui par Cyrille et Sylvain Paquereau. Ils ont repris l'exploitation de leur père Albert à l'orée des années 2000. Dans le respect de la faune auxiliaire, la protection du vignoble est

désormais basée sur les principes de la lutte intégrée, destinée petit à petit à se transformer en agriculture biologique.

**Encépagement :** 100 % Melon de Bourgogne.

**Terroir :** Sablo-limoneux avec en surface, des dépôts de galets roulés. Roche mère de type granitique.

**Température de Service :** 9 à 10°C.

**Potentiel de Garde :** 2 ans.

**Observations :** Des rendements modérés (environ 45 hectolitres par hectares), des vendanges vertes si besoin, sont mis au service de cette cuvée. Ce vin racé s'habille d'une robe jaune pâle brillante. Son nez doté d'une riche et complexe intensité présente des effluves minéraux sur l'évolution, de zeste de citron confit, de mousseron, aux nuances prononcées de fumée. L'attaque élégante et opulente est franche et fraîche, dotée d'une belle minéralité. L'ensemble évoluant sur un milieu de bouche à la fois sensuel et vineux. Véritable feu d'artifice de saveurs iodées et de fruits à chair blanche (pomme, poire, pêche).



**Quelques accords gourmands :** Apéro Bigorneaux, Huitres de la baie de Bourgneuf, Carrelet au coulis d'étrilles...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)