

MUSCADET SEVRE ET MAINE

« FIEF DES COTEAUX » 2022

DOMAINE LE FAY D'HOMME



Situation : Vincent Caillé a repris ce domaine familial en 1986. Il fait partie de cette génération de vignerons bien décidés à mener une politique qualitative sans concession. Suite à un long travail et avec un entêtement passionné, il élabore des Muscadets Sèvre et Maine de haute expression, selon les principes de l'agriculture biologique. Le fruit de son travail et sa passion, se retrouvent également sur ses vins de Pays du Val de Loire rouges.

Encépagement : Melon de Bourgogne

Terroir : Gabbro

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2027.

Observations : Un muscadet est haute volée, doté d'une ampleur en bouche et d'un éclat minéral qui forcent le respect.

Entre notes crayeuses, zeste de pamplemousse, pomme mûre et embruns marins, son bouquet nous fait voyager dans ce paysage de marais et de bord de mer du pays Nantais. En bouche, le vin est séveux, plein de fruits. Il étire ensuite sa matière dense et révèle une belle trame saline et fraîche et une longue finale très pure. Une véritable invitation à une jolie gastronomie maritime, sans artifice.

Quelques accords gourmands : bar ou lotte grillés, brochettes de gambas, encornets poêlés...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com