

MUSCADET SEVRE ET MAINE CLISSON 2020

Domaine des Cognettes



Situation : Stéphane et Vincent Perraud sont vignerons récoltants à Clisson, cité médiévale bercée par le charme de la Sèvre. Aujourd'hui ils cultivent l'ensemble de leur vignoble en Agriculture Biologique, Les vendanges sont manuelles et les vinifications sont naturelles. Une suite logique d'une philosophie de travail centrée sur une agriculture biologique, responsable et durable. « Travailler en

agriculture biologique ce n'est pas un retour en arrière mais un regard vers l'avenir, à notre sens plus proche des vignerons que nous sommes ».

Encépagement : Melon de Bourgogne

Terroir : Granit à deux micas, sables et argile

Température de Service : 11 à 13°C

Potentiel de Garde : Dès maintenant ou jusqu'en 2040.

Observations : D'une couleur claire aux reflets dorée intense, ce Muscadet « de garde » joue une partition où les modulations du terroir et le fruit confèrent au vin une personnalité unique. Elevage sur lies fines et rendements modérés offrent à cette cuvée des notes d'agrumes aux effluves minérales. Elles développent des caractères de fleurs blanches, de fruits séveux et miellé, des notes empyreumatiques et beurrées, ainsi que des épices douces. La finale est longue et persistante, délicate et subtile, au registre frais, à la fois tendu et riche, un vrai bonheur !



Quelques accords : Turbot à la plancha, Sot l'y laisse de volaille avec des pommes de terre grenaille, Tartare de dorade aux agrumes...