

MUSCADET SEVRE ET MAINE

2022

DOMAINE LES TROIS TOITS



Situation : Déjà reconnu pour sa rigueur et sa discrétion, le Domaine Les Trois Toits est une référence sur la commune de Vertou. Après 25 ans de travail passionné, Hubert Rousseau cède l'exploitation à Vincent Barbier et Cécile Perraud.

Depuis 2019, ils s'investissent pleinement sur le domaine qui s'étend sur 20 ha avec de beaux coteaux bien exposés.

Au travers du travail des sols et de la valorisation de la biodiversité sur le domaine, les vignerons expriment tout le potentiel du terroir et dévoilent la dimension minérale d'un enracinement sur le micaschiste et le quartz du le cru « La Haye Fouassière ». Un domaine à suivre de très près !

Encépagement : Melon de Bourgogne

Terroir : Quartz et Micashiste

Température de Service : 9-10° C

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes.

Observations : Si l'on retrouve bien sûr de délicates notes iodées et crayeuses typiques du pays Nantais, le bouquet se pare ici d'arômes gourmands et suaves évoquant le miel d'acacia, la mirabelle... Le vin confirme en bouche son grand potentiel de séduction : à la fois ample, très aromatique, plein d'un fruit mûr et juteux, mais portant toujours en lui cette juste tension et cette empreinte minérale qui s'exprime ici dans un registre légèrement poivré sur la finale. Voici une véritable invitation à une jolie gastronomie maritime, sans artifice.

Idées d'accompagnements : Bar ou lotte grillés, Brochettes de gambas, Encornets poêlés...

