

MUSCADET SEVRE ET MAINE

« VALLET » 2017

DOMAINE STEPHANE ORIEUX



Situation : Dans le secteur de Vallet, l'un des dix crus communaux situé à l'Est du Muscadet, le discret Stéphane Orioux cultive son vignoble en bio depuis 1991. Sur un terroir principalement composé de micaschistes, de granite et d'argiles, les vins trouvent ici une chair pulpeuse, dessinée tout en finesse, sans aucune austérité grâce à des élevages soignés en cuve souterraine.

Encépagement : Melon de Bourgogne

Terroir : micashiste selon les critères de l'appellation

Température de Service : 11° C

Potentiel de Garde : 2024 à 2028

Observations : Elevé 30 mois sur ses lies en cuves souterraines verrées, ce vin racé s'habille d'une robe jaune or pâle. Son nez très identitaire est doté d'une riche et complexe intensité et présente des effluves minéraux, grillés aux notes prononcées d'agrumes confits. L'attaque franche et opulente, évolue vers un milieu de bouche subtil et onctueux. La finale reste sur une fraîcheur incroyable !

Un Cru du Muscadet à la hauteur de ce grand terroir.

Idées d'accompagnements : Plateau de Fruits de mer, Bar de ligne à la plancha, Poulet noir de Challans façon poularde...

