ACQUISTATO IL .....

"Essentielle" Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2022 2022

Piacevolmente fresco, con note fruttate



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Essentielle, vino AOP proposto qui da Domaine des Tilleuls, è un bianco prodotto al 100% con uve Melon de Bourgogne nella regione vinicola della Loira, in particolare nella zona del Pays Nantais. Il Melon de Bourgogne è uno dei vitigni più rappresentativi della regione, pur essendo originario della Borgogna (come è facile intuire dal nome). Vitigno a maturazione precoce, predilige climi freschi e moderatamente umidi. Produce vini dal carattere fruttato e minerale, con sentori di agrumi, pera e mela verde, oltre a note tipiche di salinità. Ed è proprio questa ultima caratteristica a rendere i vini prodotti con questo vitigno ideali in abbinamento a piatti a base di frutti di mare e alle ostriche in particolare. In questo caso le vigne da cui provengono le uve hanno un'età compresa tra i 15 e i 30 anni e crescono in un terreno roccioso, godendo di un clima oceanico temperato. La lavorazione in cantina ha inizio con una fase di pressatura pneumatica soffice e una successiva sedimentazione statica a freddo per rendere il mosto limpido. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura, mentre l'affinamento del vino sui lieviti dura 6 mesi in vasche sotterranee, tipiche del Pays Nantais, e prosegue con l'imbottigliamento, sempre in presenza di lieviti. Colore giallo tenue con note verdoline, può non essere perfettamente limpido. Al naso, rivela sentori piacevoli di agrumi e minerali, con note di fiori bianchi. In bocca, invece, è piacevolmente fresco, con note fruttate, buona ampiezza ed eleganza. I veri punti di forza di questo vino. Il Muscadet Sèvre et Maine sur Lie è il vino per eccellenza utilizzato in abbinamento alle ostriche, ma si accompagna bene anche a piatti a base di pesce, sarde alla griglia e formaggi freschi di capra.

Domaine des Tilleuls si estende per circa 35 ettari a La Regrippière a Vallet, nella regione di Nante. Ci troviamo a circa 50 chilometri dall'Oceano, dove il vitigno Melon de Bourgogne regna incontrastato per la produzione del Muscadet. Siamo a sud della Loira, dove il clima è oceanico e gode di inverni miti ed estati calde e secche, mai con temperature estreme. La viticoltura al Domaine des Tilleuls è impostata alla sostenibilità e le tecniche di lavorazione delle uve, provenienti da viti di età compresa fra i 15 ed i 30 anni, sono semplici e rigorose. La storia di Domaine des Tilleuls inizia nel 1905 con Auguste Godefroy che, ereditando alcuni appezzamenti di viti ad altissimo potenziale per produrre vini di grande qualità, decise di intraprendere il mestiere di vignaiolo. Il nipote Gaby Houssin, comprò una vecchia fattoria nel luogo chiamato "Les Tilleuls", prendendo tutti i terreni e le vigne circostanti, tra cui alcuni dei più antichi appezzamenti di Muscadet, e costruì una nuova cantina in pietra, allestita con botti e alcune vasche sotterranee ricoperte di materiale vetroso, tipiche del paese di Nantes, per produrre vini pregiati. Oggi, grazie alla passione di Jérôme e Noemie, quinta generazione della famiglia, il domaine gode di un notevole sviluppo internazionale.

La Vigna

Terreno	terreni vulcanici del Massiccio Armoricain, caratterizzati da sabbia, argilla e scisti.
Esposizione	Sud Est, Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Loire
Uve	100% melon de bourgogne
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura pneumatica e sedimentazione statica a freddo. Fermentazione alcolica a bassa temperatura tra 12° e 16°. Affinamento su fecce fini per 6 mesi in vasche sotterranee (tipiche del Pays Nantais).
Sensazioni	Note agrumate e minerali. Bocca piacevolmente fresca con seducenti note fruttate e iodate

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821