

Domaine du Moulin Camus

MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE



CÉPAGE: 100% Melon de Bourgogne

SOL: Schiste

VINIFICATION: Premier jus d'un pressage traditionnel, décantation du jus par stabilisation à froid, puis longue alcoolique fermentation avec des températures contrôlées à 18°C, en remuant pour donner force et délicatesse. Sur mensonge vieillissement de 6 à 9 mois au printemps.

DEGUSTATION:

Œil: Jaune brillant

Nez: fruits blancs, arômes d'agrumes comme le pamplemousse

Bouche: corsée qui garde toute la fruité et arômes fruités

Accompagne parfaitement de nombreux plats : fruits de mer (crustacés, poissons)

AVB: 12%

GRAPE VARIETY: 100% Melon de Bourgogne

SOIL: Schist

VINIFICATION: First juice of a traditional pressing, decantation of juice by cold stabilization, then long alcoholic fermentation with controlled temperatures at 18°C, stirring to give strength and delicacy. Sure lie aging from 6 to 9 months in spring.

DEGUSTATION:

Eye: Bright yellow

Nose: white fruit, citrus aromas such as grapefruit

Palate: full-bodied that keeps all the fruity and fruity aromas.

Perfect with many dishes: seafood (crustaceans, fish)

AVB: 12%