

# 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%