

Domaine du Moulin Camus

MUSCADET SÈVRE & MAINE "Cru Vallet"



CÉPAGE: 100% Melon de Bourgogne

SOL: Schiste

VINIFICATION: Décantation légère, pressage pneumatique, alcoolique fermentation avec levures naturelles. Vieilli pendant 36 mois.

DEGUSTATION:

Œil: Couleur jaune brillant

Nez: Odeur puissante aux arômes de fruits confits, pain d'épices et grillé

Bouche: Bouche corsée, riche et généreuse. Le goût est bien équilibré, avec un soupçon de fraîcheur ce qui donne une bonne longueur

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

AVB: 12%

GRAPE VARIETY: 100% Melon de Bourgogne

SOIL: Schist

VINIFICATION: Light decantation, pneumatic pressing, alcoholic fermentation with natural yeasts. Aged for 36 months.

DEGUSTATION:

Eye: Bright yellow color

Nose: Powerful smell with aromas of candied fruit, gingerbread and toast

Palate: Full-bodied, rich and generous. The taste is well balanced, with a hint of freshness which gives a good length

A perfect accompaniment to many dishes: seafood (crustaceans, fish), oysters, fish

AVB: 12%