DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Clé du Sol de Chantegrolle

Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC
Domaine Poiron-Dabin

Région : Vallée de la Loire, France.

Appellation : Muscadet Sèvre et Maine AOC.

Domaine : Domaine Poiron-Dabin.

Cépages : 100% Melon de Bourgogne (Melon, Muscadet)

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2030

Robe : jaune pâle.

Nez : arômes intenses de fleur d'aubépine, de pêche et de coing avec une note saline qui rappelle les embruns, au bord de l'océan.

Bouche : légère et festive, avec une belle tension acide accentuée par un léger CO2 résiduel et une finale sur des saveurs levurées de pâte fraîche.

Conclusion : un vin rempli d'énergie et un super rapport qualité-prix !

Service : servir à 8°C. Chèvres frais, calamars frits, salade de haricots verts.

Vignerons de père en fils depuis 1858, Jean-Michel et Laurent Poiron travaillent avec authenticité leur domaine familial de 69ha certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) en Loire-Atlantique.
Ce Muscadet provient d'un terroir de granite friable, dit de «Château-Thébaud», autour du Domaine de Chantegrolle.

Teneur en alcool : 12%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90395 75 2023 **Prix membre :** 11.30

Prix catalogue : 12.50