



## Melon B

### LE DEMI-BŒUF CUVÉE OVOÏDE

Encépagement	100% Melon B
Terroir	Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.
Age des vignes	25 ans
Vinification	Vinification en cuve ovoïde en béton naturel. Fermentation contrôlée de 18° à 20°C.
Conditionnement	Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P. Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.
Dégustation	Robe : brillante aux reflets dorés Nez : annonce un grand Muscadet ! complexe, minéral et mentholé Bouche : belle attaque grasse, rond, ample et persistance minérale
Accords gastronomiques	apéritif, verrines à base de saumon, cassolette de noix de Saint Jacques, risotto aux crevettes et curry, croustade de langouste, gambas marinées, pot au feu de la mer, tartare de bar (loup de mer), Saint Pierre à l'oseille, Lotte au cidre
Température de service	10°C
Garde	2 à 3 ans

