

Le Jardin d'Edouard, La Roche aux Loups 2014

Code SAQ : 13830812
Prix SAQ : 21,45\$
Producteur : Le Jardin d'Edouard
Alcool : 12%

DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité en achat par lot

Pays : France **Région :** Loire **Appellation :** Muscadet-Sèvres & Maine

Sol : Sous-sol de grès, sols profonds argilo-limoneux **Âges des vignes :** entre 50 et 60 ans.

Cépages : Melon de Bourgogne **Sucres résiduels :** Sec, 3,8 g/L

QUI SOMMES-NOUS ?

Le domaine est situé à 20 minutes de Nantes, au cœur de l'appellation « Muscadet Sèvre-et-Maine ». Le vignoble de 17 hectares est principalement implanté sur la commune de Château-Thébaud, où nous cultivons nos vignes et élaborons nos vins depuis 1900. Agées de plus de 50 ans en moyenne, nos vieilles vignes sont cultivées de manière responsable et raisonnée.

ASPECTS TECHNIQUES

Vendanges manuelles avec tri à même chaque pied de vigne. Fermentation à basse température et 22 mois d'élevage traditionnel sur lies fines.

DÉGUSTATION

Muscadet de terroir puissant et minéral. Nez discret de fruits secs, anis, bouche gourmande et épicée sur une finale longue, minérale et vive.

ACCORDS VINS ET METS

Chaudrée de palourdes. - Filets de doré aux agrumes. - Huîtres à la salsa sucrée-salée. - Moules au pistou. - Pâtes au homard et au fromage de chèvre.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Température de service suggérée entre 11°C et 13°C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2024.

