

Château du Coing, Monnières St-Fiacre, L'Ancestrale 2014

Code SAQ : 13846902
Prix SAQ : 25,50\$
Producteur : Véronique Gunther-Chéreau
Alcool : 12%

DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité en achat par lot
Pays : France **Région :** Loire **Appellation :** Muscadet-Sèvre & Maine, cru Monnières-St-Fiacre
Sol : Limono-sableux et gneiss à 2 micras plus schistes **Âges des vignes :** 60 ans.
Cépages : Melon de Bourgogne **Sucres résiduels :** Sec 1,5 g/L **Rendement :** 45 HL/Ha.

ORIGINES DE CETTE CUVÉE

La production du Château du Coing est vinifiée par sélection parcellaire. Chaque parcelle correspond ainsi à une cuve identifiée. Celle-ci répond à un cahier des charges commun décidé par les vignerons qui ont adhéré à cette démarche d'amélioration et de reconnaissance de la qualité, mise en place depuis 10 ans dans le vignoble nantais.

ASPECTS TECHNIQUES

Lors d'une vinification sur lie classique, le vin reste en cuve au contact de la lie durant 7 à 14 mois, puis il est mis en bouteilles. L'Ancestrale doit rester sur sa lie au minimum 17 mois. Mais dans le cas précis de la cuvée L'Ancestrale 2014 du Château du Coing, le vin est resté sur sa lie de septembre 2014 à Juin 2017, soit 33 mois. Le vin doit être agréé tout d'abord en tant que Muscadet de Sèvre et Maine, puis est soumis à une deuxième dégustation effectuée par un jury d'expert, le vin est alors certifié 60 jours avant l'embouteillage. Le lot reçoit un numéro de certification et chaque bouteille est numérotée.

DÉGUSTATION

La robe du vin est très intense pour un muscadet. Le vin est de couleur dorée. Le nez est fruité, très complexe. La bouche est ample et structurée. La minéralité du terroir est présente mais est très équilibrée. Les arômes développés ici sont les fruits et les fleurs blanches. La fin de bouche est beurrée.

ACCORDS VINS ET METS

Bar grillé sauce à la crème. – Salade de pieuvre à la portugaise. – Homard et crabe des neiges.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Température de service suggéré entre 11°C et 13°C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2030.

