

AOC MUSCADET-SÈVRE- ET-MAINE SUR LIE

« Avec cette AOC Muscadet-Sèvre-et-Maine sur lie, Maison Castel transmet sa passion des traditions et du savoir-faire français à travers un cépage emblématique de la Vallée de la Loire. Cette cuvée est le parfait l'équilibre entre la typicité et la modernité. Un vin élégant et fin, doté d'une belle vivacité. »



Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 2g/L



UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

L'AOC Muscadet-Sèvre-et-Maine doit son nom aux deux rivières, la Sèvre et la Maine, qui traversent le vignoble nantais et ses meilleurs terroirs. La mention "sur lie" de ce 100% Melon de Bourgogne garantit que le vin a passé tout l'hiver en cuve sur ses lies, afin de lui offrir du volume en bouche ainsi qu'une **belle richesse aromatique**. Grâce à une sélection précise d'un partenaire certifié **Terra Vitis** et au travail de vinification, Maison Castel offre une cuvée d'une grande qualité.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Le winemaker Maison Castel et son équipe suivent de près l'évolution de la maturité du raisin afin d'optimiser la **minéralité du cépage**. Les équipes contrôlent les moûts selon un **cahier des charges précis**, avant réception dans le chai de vinification de Maison Castel. Les terroirs sont vinifiés différemment pour une meilleure précision aromatique. La stabulation à froid du moût sur plusieurs jours, le débourageage adapté au profil cible, le choix de la levure et la fermentation alcoolique à température contrôlée permettent d'**optimiser l'expression aromatique**. Enfin, un élevage de 6 mois sur lies fines avec un bâtonnage assurent l'élaboration de grands vins blancs et de ce vin en apportant **du volume et de la complexité**.



Robe **jaune pâle**



Apéritifs, fruits de mer. Sa recette phare ?
Moules marinières



Notes minérales de **fruits blancs et d'agrumes**



À servir entre **12 et 14°C**



Ronde et complexe, alliant **fraîcheur et volume**



À conserver en cave jusqu'à **2 ans**