



Photo non contractuelle

<b>Appellation</b>	Muscadet Sèvre et Maine
<b>Climat, Cuvée</b>	L'incontournable
<b>Domaine, Maison</b>	Guillaume & Baptiste
<b>Région</b>	Val de Loire
<b>Sous-Région</b>	/
<b>Viticulteur</b>	Récoltant
<b>Agriculture</b>	HVE
<b>Cépage(s)</b>	100% Melon de Bourgogne
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Vinification</b>	Traditionnelle
<b>Elevage</b>	6 mois en cuve
<b>Degré d'alcool</b>	13 %
<b>Temps de garde</b>	2 à 5 ans
<b>Température de service</b>	8 à 12°C
<b>Robe</b>	Jaune pâle aux reflets verts
<b>Nez, Bouche</b>	Fruits frais, fruits secs
<b>Caractère du vin</b>	Souple
<b>Longueur en bouche</b>	Moyenne

#### Accords Mets/vin



<b>Apéritif</b>	Bouchées apéritives de la mer
<b>Entrée chaude ou froide</b>	Foie gras, Asperges
<b>Poisson, Fruits de mer</b>	Calamars grillés, bouillabaisse
<b>Viande blanche, Volaille</b>	Rôti de veau
<b>Viande rouge, Gibier</b>	/
<b>Plat principal</b>	Cuisses de grenouilles
<b>Fromage</b>	/
<b>Dessert</b>	/