

Grand Mortier Gobin

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Millésime 2020



CEPAGE

Melon de Bourgogne

TERROIR

Orthogneiss : **Roches métamorphiques** du socle cristallin issues de granites. Il est notamment utilisé pour la conception de menhirs ou de stèles gravées durant le Néolithique.

MODE DE PRODUCTION

- Certification **Terra Vitis HVE**
- Ligne de conduite alternative et maîtrisée, **respect de la vigne**, du terroir et de l'écosystème
- Empreinte minimale sur l'environnement
- **Traçabilité des pratiques** garantie
- Contrôle par un **organisme certificateur indépendant** (CERTIPAQ)
- Meilleure façon de produire un vin de très grande qualité

VINIFICATION

- **Pressurage doux** en grains ronds pour extraire toute sa matière
- **Fermentation spontanée** avec ses levures naturellement présentes sur la peau du raisin
- Fermentation lente qui se prolonge **4 à 6 semaines** et confère à ce vin sa grande qualité

DEGUSTATION

Produit authentique, qui par son **élégance** et son **perlant**, fait le **bonheur des connaisseurs**. Arômes **intenses et complexes**, palais généreux souligné par du gras, se prolongeant admirablement pour le plaisir. Ce Muscadet Sèvre et Maine millésimé donne toute sa complexité entre 3 et 5 ans.

ACCORD METS ET VIN

Servir à 11°C sur un Bar en croûte de sel. Idéal pour accompagner le caviar, les langoustines et le Homard grillé, les grands plats de poissons.