

# Domaine de la Noë



## MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2019

AOC depuis 1936

Histoire : cette cuvée est cultivée sur le bassin versant de la Maine Elle doit son nom à un petit ruisseau qui traverse le domaine

Cépages : 100 % melon de bourgogne

Couleur : blanc sec

Surface : 45 ha

Age des vignes : 38 ans de moyenne

Terroirs : 3 terroirs distincts : sols à dominantes sableuses, roche granitique à 2 micras.

Sol limono sableux, roche métamorphique ortho gneiss.

Sol sablo limoneux, roche siliceuse en voie de désagrégation présentant des dalles de silex.

Notes de dégustation : jaune pâle aux nuances dorées, Il reflète ainsi un nez de fruit blanc, agrume avec une petite note de noisette. Fruité, agrumes et perlant en bouche qui lui confère un caractère citronné rafraîchissant, fin et élégant

Accords mets /vins : fruits de mer, tartare de Saumon, St jacques à la bretonne, gratin de poissons, fromage de chèvre...

Température de service : 12-14 °C

Durée de garde : 2 à 3 ans



VIGNOBLE  
**DROUARD**

Vendange : le 9 septembre

Vinification : fermentation à 18 °

Elevage : en cuve sans soutirage avec batonnage

Degré alcoolique : 12 %

Bouteille : muscadet feuille morte

Bouchon : liège 1+1

Carton : 6 bouteilles

Mise en bouteille à la propriété

