



cépage : Melon de Bourgogne.

rendement : 40HL/HA.

Terroir :

La parcelle dédiée à cette appellation est en pente à 15% exposée plein sud. C'est l'une de nos parcelles les mieux exposées. Le sol est composé d'une texture limono-sableuse sur les 30 premiers centimètres. Le sous-sol est composé de roches métamorphiques : gneiss à 2 micas.

VINIFICATION :

La vinification est innovante. En effet, 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. Le Château du Coing l'Ancestrale doit rester sur sa lie au minimum 17 mois. Mais dans le cas précis de la cuvée L'Ancestrale 2015 du Château du Coing, le vin est resté sur sa lie de septembre 2015 à mars 2019, soit 42 mois.

Chaque bouteille est numérotée.



Monnières Saint-Fiacre l'Ancestrale 2015 Muscadet Sèvre et Maine



Dégustation :

Robe dorée. Le nez est fruité, très complexe. La bouche est ample et structurée. La minéralité du terroir est présente mais est très équilibrée. La fin de bouche est beurrée. C'est un grand vin de garde, parfaitement équilibré. Son potentiel de garde est d'une quinzaine d'années.



A déguster avec :

Ce vin n'est plus le compagnon des fruits de mer et coquillages, mais se marie de préférence avec une cuisine de grande gastronomie de poissons de mer ou de rivière mais également avec des viandes blanches et certains fromages.

A déguster frais aux environs de 12°C.

Garde : Une quinzaine d'années.

