



**OPUS n°7 :**  
**Sélection Fût De Chêne**

**Cépage** : Melon de Bourgogne

**Terroir** : Gneiss à deux micats

**Origine** : Monnières coteaux dominant la Sèvre

**Vinification** : Fermentation thermo régulée ( aux environs de 21 °) après un léger débourage d'une nuit. Fermentation et élevage en fût de chêne de l'Allier. Elevage d'environ 9 mois avec ou sans batonnage suivant les millésimes



**Dégustation** : Vin d'une présentation parfaite, jaune soutenue. Surprenante puissance aromatique associant la complexité et la richesse fruits confits (abricot), mentholé. Caractère boisé, vanillé. La structure vive et fraîche permet d'envisager une longévité de ce Muscadet.

**Accords mets et vins** : Le Muscadet Sèvre et Maine Sélection Fût de Chêne accompagnera des plats aussi variés que des poissons en sauce, des gambas flambées au Cognac ou des escargots farcis.

**Service** : Servir frais aux environs de 9 à 10°, suivant les mets.

