

Domaine du Moulin Camus

Muscadet Sèvre et Maine sur lie Clos Perraud



CÉPAGE: 100% Melon de Bourgogne

SOL: Micaschiste sur le village de Bonne Fontaine.

VINIFICATION:

Premier jus d'un pressurage traditionnel, léger débourage, puis fermentation alcoolique longue avec maîtrise des températures, de 20 à 22°C, bâtonnage afin d'apporter puissance et finesse. Elevage sur lie pendant 14 mois.

DÉGUSTATION:

Cette cuvée se présente dans une superbe parure or pâle. Intense, le nez offre un festival d'arômes de fruits exotiques et d'agrumes. Après une attaque fraîche et souple, le palais n'est pas en reste avec du gras, de la rondeur, de la minéralité et de la longueur. Un vin puissant prêt à boire, avec un potentiel de garde de 10 ans.

Accords mets & vins: Fruits de mer, poissons grillés et en sauce. Fromages de chèvre.

GRAPE VARIETY: 100% Melon de Bourgogne

SOIL: Micaschist in the village of Bonne Fontaine.

VINIFICATION:

First juice from a traditional pressing, light settling, then long alcoholic fermentation with temperature control, from 20 to 22°C, bâtonnage to bring power and finesse. Aged on lees for 14 months.

TASTING:

This cuvée is presented in a superb pale gold colour. Intense, the nose offers a festival of exotic fruit and citrus aromas. After a fresh and supple attack, the palate is not to be outdone with fatness, roundness, minerality and length. A powerful wine ready to drink, with an ageing potential of 10 years.

Food and wine pairing: Seafood, grilled fish and fish in sauce. Goat's cheese.