

Domaine de l'Aurière

Muscadet Sèvre et Maine Sur lie

Héritage familial, le domaine de l'Aurière est repris par Pierrick Babonneau. Le domaine est situé sur le village de l'Aurière au cœur du Sèvre-et-Maine.



LE VIN :





L'originalité du domaine vient des 4 types de sols différents (gneiss, granit, amphibolites et gabbo) qui se juxtaposent et influencent les raisins en y apportant leurs caractères.

Le Domaine de 40 hectares est composée de vignes âgées de 15 ans à plus de 35 ans donnant **des vins d'Appellation Muscadet Sèvre et Maine Contrôlée Sur lie**.

Vinification : Pressurage tout en douceur pour conserver le potentiel aromatique, fermentation à température régulée.

Élevage : Sur lies fines avec un bâtonnage régulier assurant la mise en suspension permanente des lies apportant de la rondeur et du volume.

NOTE DE DÉGUSTATION :

-  Robe or pâle avec de subtils reflets verts.
-  Des arômes de poire, de tilleul et des notes minérales.
-  Fraîche, ronde et structurée autour des notes douces d'agrumes et de réglisse.
-  100% Melon de Bourgogne

75 cl, 11.5% Vol.

ACCORDS METS & VINS :

Ce muscadet s'accompagne parfaitement avec les produits de la mer (un carpaccio de St Jacques, les sushis), les viandes blanches telles que brochettes de volaille et les fromages à pâte dure comme le chèvre sec et Beaufort.