

LA MARINIÈRE LOUIS ROCHE

AOC MUSCADET



CODE : 13357640



LA MARINIÈRE LOUIS ROCHE

LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Loire Propriétés fédère des viticulteurs attentifs à la qualité de leur production. Les Caves qui y sont représentées sont un gage de qualité, d'amour du Vin et du Terroir. Le vignoble saumurois est limité au nord par la Loire et est traversé du sud au nord par le Thouet et la Dive, ses affluents. Il occupe principalement les terrains sédimentaires de la bordure sud ouest du bassin parisien. Le terroir est caractérisé par les terres blanches provenant de la craie ou du tuffeau.

LA PRODUCTION DU VIN

- Vinification traditionnelle
- Élevage en cuves inox
- Embouteillage précoce pour conserver tous les arômes

LE CÉPAGE

- Melon de Bourgogne

LA DÉGUSTATION

- Robe jaune clair aux reflets brillants
- Arômes fruités qui se marient aux nuances d'agrumes et aux minérales
- Attaque fine, plaisante et parfumée
- Équilibré, la bouche est vive, souple et ronde avec une belle vivacité
- Se déguste entre 10 et 12 °C

USAGE

Idéal à l'apéritif et accompagne bien les rillettes ou fritures de poissons, tartares de saumon, plateaux de fruits de mer, poissons et sushis.



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1Ho
T 450 628-5639 • F 450 824-1200
info@vinconseil.com
www.vinconseil.com