

CHÂTEAU DE LA CORMERAIS Cru Monière Saint Fiacre, Muscadet Sur Lie AOP | 2017



Descripción:

Este cru de excelencia procede de una selección de las mejores parcelas del viñedo de Nantes. Además de los requisitos para acceder a la denominación de origen "cru", existe un trabajo paciente, minucioso y riguroso, tanto en el viñedo como en la bodega. Esta cuvée, vinificada durante un mínimo de 36 meses, refleja lo mejor que ofrece nuestro terroir. Nariz ligeramente ahumada, frutos secos, tiza

En boca tiene buen ataque, mineralidad, buena longitud, redondo en boca, ligeramente mantecoso, tostado, con notas de avellanas.

Uvas:

Melón de Bourgogne

Ocasiones:

Comidas | Cenas casuales

Maridaje:



Especificaciones:

- Servir a 10°C -12°C
- Tamaño 75 cl
- Añada 2017