

Le Muscadet

Domaine des Bretaudières

Appellation

Muscadet AOC, blanc sec.

Cépage

Melon de Bourgogne 100%.

Rendement maximum autorisé

60 hectolitres par hectare.

Vinification

Dégustation

Arômes floraux et fruités, nez minéral.

Accompagnement

La température idéale de ce vin se situe entre 10 et 12°.

Il se boit frais, en apéritif ou au cours des repas.

Il s'accorde à merveille avec les huîtres, les coquillages, les fruits de mer, les poissons, les viandes blanches... et tout ce qu'il vous plaira d'essayer !

Essayez-le avec des fromages à pâte dure, vous serez surpris... Un SMS, c'est quand on veut, où on veut et avec qui on veut !

Garde

Prêt à boire. Peut se conserver quelques années.

Conditionnement

En bouteille de 75 cl (avec une étiquette étonnante sous le nom de "SMS - Special Muscadet Selection")

En BIB de 10 litres.

Constitué d'un carton et d'une poche souple contenant le vin, le BIB a de multiples avantages.

À l'abri de la lumière et de la chaleur, le vin peut ainsi se conserver plusieurs mois après ouverture. Il suffit de le stocker dans un endroit frais, et d'éviter de le bouger.

Le Bib permet une consommation « au verre » et est plus économique.



Domaine des Bretaudières

Mr sylvain Gobin - 20 Les Bretaudières - 44310 Saint Philbert de Grand Lieu

Tél : 02 40 78 75 37

Mail : domainedesbretaudieres@orange.fr - Site Web :

<http://www.domainedesbretaudieres.fr>