

# Muscadelle - Domaine Terrebrune

## Vin raisonné

### AOC Anjou

#### 🔗 L'histoire du domaine

Vignoble créé en 1986, par l'association de deux savoir-faire, **Alain Bouleau** responsable du vignoble et **Patrice Laurendeau** responsable vinification et commercialisation.

#### 🔗 Notes de dégustation

Au nez, on retrouve le bouquet du cépage Chenin (fruits jaunes, floral). C'est un vin

##### Cépages

- Chenin
- Chardonnay

##### Ce vin convient avec

###### **Apéro - Poisson - Fromage**

- Poisson au beurre blanc ou à la crème
- Pâte bleu

##### Ce vin se déguste

- Servir à **10/12°C, 2h au frigo**
- Temps de garde : 5 ans

Vin Blanc Sec. Vin biologique certifié par ECOCERT.

Le sucre, qui flatte les arômes des cépages Muscadelle et Sauvignon, donne à ce vin une sensation très fruitée.

##### **Cépages :**

Muscadelle 60%, Sauvignon Blanc 40%

##### **Dégustation :**

*Œil* : jaune pâle aux reflets argentés.

*Nez* : un fruité exubérant et des notes florales qui lui confèrent finesse et élégance.

*Bouche* : une attaque franche, un beau fruité porté par la légère sucrosité.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



**Accompagne** : En apéritif, sur des desserts fruités, une très bonne alternative pour ceux qui n'aiment pas les vins trop moelleux.

**Température de service** : 8°C

**A conserver** : Vin Blanc Sec à boire l'année suivant la mise en bouteille pour conserver son fruité optimum.

Contenance

75.0 cl

Poids

1.4 Kg

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers 

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

