

<http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/vallee-de-la-loire/muscadet/muscadet-sevre-et-maine/d12254-veronique-gunther-chercheau/v12265-chateau-du-coing-de-saint-fiacre/vin-blanc/2009>



Domaine : Véronique Günther-Chéreau Vallée de la Loire - Muscadet
Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine
Cépage : Melon de Bourgogne

Vin blanc - AOC

Vin à déguster avec tous les crustacés, les poissons grillés et en apéritif.
 3.5/5 Dégusté en 2010

Frais, joliment constitué, ce vin minéral provient d'un beau raisin mûr.

Couleurs : Très claire à reflets verts

Intensité aromatique :  semi intense

Arômes : Minéraux

Niveau d'acidité :  rond

Niveau de sucre :  très sec

Le corps :  léger

Degré de boisage :  non boisé

Les tannins :  creux

Niveau complexité :  complexité moyenne

Vin de garde : Oui

Apogée : 0-6 ans

Plage de dégustation : Entre 2010 et 2015

Plage de dégustation idéale : Entre 2010 et 2013

Température idéale : 8° à 10°

<http://www.chateau-du-coing.com/fr/>

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie



Château du Coing
de Saint-Fiacre



Château du Coing
Château de la Gravelle
Grand Fief de la Cormeraie

Château du Coing

de Saint-Fiacre



Vin fruité (pomme verte, fruits exotiques, citronnelle,...) avec des notes florales (jasmin et fleur d'oranger,...). Ce vin jeune aux reflets vert argent laisse échapper un léger perlant accompagné d'arôme de fraîcheur menthe verte, signe d'une évolution sur lie préservée au fil du temps. A découvrir dans son élégante jeunesse, en dégustation de fruits de mer et de poissons grillés



Nos vins

Nos vins
Histoire
Vignoble
Actualités
Contact

Prova da safra 2009 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP)
22 a 24/04/2014. (1º dia)