

Château de la Gravelle Gorges... Présentation du vin

Produite au **Château de la Gravelle**, cette cuvée classée en appellation communale Gorges est issue d'une sélection parcellaire.

Elevé sur lies pendant 67 mois, ce grand vin de garde est également un vin de gastronomie qui se caractérise par **sa robe vive et dorée**.

Son nez s'ouvre sur un bouquet structuré de fruits blancs, de notes toastées et la bouche est soutenue par une vive minéralité. A déguster avec des fruits de mer, des coquillages, de la viande blanche.

Le vin est constitué de 1 cépage

Melon de Bourgogne

Originaire de Bourgogne, puis planté sur les vignobles de la Vallée de la Loire, le melon de Bourgogne, ou muscadet, s'épanouit aujourd'hui dans le pays nantais. Le climat océanique frais et les sols argilo-siliceux de cette région lui conviennent tout à fait. Résistant aux gelées d'hiver, le melon de Bourgogne est assez précoce et se compose de grappes compactes aux petites baies jaunes.

Les vins blancs d'une belle fraîcheur, iodés, légers, aux arômes de citron, de pamplemousse, d'amande verte, de pomme golden, aux notes d'anis et de miel gagnent en qualité et en stabilité lorsqu'ils sont **élevés sur lie**. Les levures et les bactéries mortes apportent du gras au vin et lui donnent plus d'onctuosité et de souplesse en bouche. Il accompagne parfaitement les fruits de mer.

