



## CLISSON

### MUSCADET DE SÈVRE & MAINE

*Locus, auf Lateinisch Ort, ist mehr als nur ein Weingut, Locus ist ein Projekt, das seine Daseinsberechtigung den vom Ozean geprägten Lagen der Loire-Atlantique verdankt. Das Weingut setzt ausschließlich auf gute Tropfen aus den Rebsorten Folle Blanche und Melon de Bourgogne und macht sich so zum leidenschaftlichen Verfechter historischer Rebsorten des Pays Nantais.*

**Terroir :**

*Große und kleine Kieselsteine, vorwiegend Granit mit kristallinem Untergrund aus dem Amorianischen Massiv.*

**Rebsorte :**

*100 % Melon de Bourgogne*

**Ausbau :**

*Pneumatische Pressung sowie Entschleimung auf kaltem Wege. Gemäß der strengen Anforderungen an die Appellation kommt es bei unserem Cru Clisson zu einem mindestens 24-monatigen Ausbau auf Feinhefe in sich unter der Erde befindenden Gärtanks. Die Trauben der überaus kleinen Ernte waren gut ausgereift.*

**Sensorik :**

*Ein Goldene Farbe mit intensiven Reflexen. Aromen von kandierten Früchten, Trockenobst, Quitten und sehr reifen Zitrusfrüchten. Am Gaumen gibt sich der Wein lang, vollmundig und kräftig. Er ist der Spiegel eines ganz besonderen Terroirs. Ein reich strukturierter, sehr konzentrierter Tropfen mit einer salinen Nuance.*

**Kombination von Wein und Speisen :**

*Unser Cru Clisson ist ein wunderbarer Begleiter zu gebratenen Jakobsmuscheln, Foie gras, Seezunge mit Soße, gegrilltem Seebarsch, hellem Fleisch, Beaufort oder Curé Nantais (traditioneller Rohmilchkäse, verfeinert mit Muscadet), um in unserer Gegend zu bleiben.*

**Serviertemperatur :**

*14 bis 15 °C*

