



## CONVERGENCE 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 :**

*Lockere, luftige Böden auf kristallinem Untergrund des Amerikanischen Massivs.*

**Rebsorte :**

*100% Melon de Bourgogne.*

**Ausbau :**

*Pneumatische Pressung sowie Entschleimung auf kaltem Wege.*

*Wie es die Tradition vor Ort will, kommt es bei unserem Muscadet Sèvre et Maine zu einem etwa achtmonatigen Ausbau auf Feinhefe in sich unter der Erde befindenden Gärtanks.*

**Sensorik:**

*Aromen von Zitrusfrüchten. Ein Wein voller Finesse und Spannung sowie mit einem Hauch von Salinität. Der Hefeausbau führt zu einem lange nachhallenden, runden Finale.*

**Kombination von Wein und Speisen :**

*Unser Muscadet Sèvre et Maine „Convergence“ passt hervorragend zu edlen Fischen (Seebarsch, Scholle) sowie zu Meeresfrüchten, wie z. B. Jakobsmuscheln oder Austern.*

**Serviertemperatur :**

*10 bis 12 °C*

