



## CONVERGENCE MUSCADET DE SÈVRE & MAINE

*Locus, ou lieu en latin, est plus qu'un simple domaine. Véritable projet itinérant, Locus puise sa raison d'être et son essence dans l'incroyable diversité des terroirs océaniques de la Loire Atlantique. Locus propose exclusivement des vins issus des cépages Folle Blanche et Melon de Bourgogne, et en fervent défenseur de ces variétés historiques du Pays Nantais, s'attache à en retranscrire toutes leurs plus belles variations.*

**Terroir :**

*Sols légers sur le socle cristallin du massif armoricain.*

**Cépage :**

*100% Melon de Bourgogne.*

**Critères techniques d'élaboration :**

*Pressurage pneumatique et débourage à froid du jus de raisin.*

*Conformément aux traditions locales, notre Muscadet Sèvre et Maine est élaboré en cuves souterraines en favorisant le contact du vin avec les lies fines pendant environ 8 mois.*

**Découverte sensorielle :**

*Les arômes s'expriment sur des notes d'agrumes. Ce vin apporte finesse et tension avec une pointe de salinité. L'élevage sur lies apporte en finale une rondeur persistante.*

**Accords mets et vin :**

*Notre Muscadet Sèvre et Maine « Convergence » s'accordera avec des poissons fins (bar, sole), et fruits de mer tels que des coquilles Saint-Jacques et des huîtres.*

**Température de service :**

*10 à 12 °C*

