



## CLISSON

### 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 :**

*Gravier et galets roulés à dominante granitique sur 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 au cahier des charges très strict de l'appellation, notre Cru Clisson est élaboré en cuves souterraines en favorisant le contact du vin avec les lies fines pendant 24 mois au minimum. Les raisins récoltés à bonne maturité sont issus de tout petits rendements.*

**Découverte sensorielle :**

*Un vin jaune or avec des reflets intenses. Les arômes s'expriment sur des notes de fruits confits, fruits secs, coing et agrumes très mûrs. La bouche est longue et exprime la puissance et la force puisées dans ce terroir si particulier. Un vin riche et concentré avec une pointe de salinité.*

**Accords mets et vin :**

*Notre Cru Clisson s'accordera à merveille avec des Saint-Jacques poêlées, un foie gras, un turbot en sauce, un beau bar grillé, des viandes blanches, un Beaufort ou un Curé Nantais pour rester local.*

**Température de service :**

*14 à 15 °C*