



Wijnfiche

Chateau-Thebaud | Muscadet Sèvre et Maine AOC | Melon de Bourgogne France (LOIRE) – 2022

Taste

Een ronde en subtiele smaak met een heerlijke frisheid, waarin aroma's van wit fruit, gedroogd fruit en gekonfijte citrusvruchten samenkomen. Het licht vettige dat voorkomt uit de rijping op de droesem, geeft deze wijn zijn complexiteit en onthult de finesse van deze Muscadet Sèvre et Maine Château-Thébaud.

Food pairing

Meat - Veal, Wiener Schnitzel | Poultry | Fish - seafood | Sushi | Cheese

General information

Type: White wine

Viticulture: Traditional

Storage (years): + 7-10

Serving temperature: 10 - 12 °C

Taste profile: Mineral acidic

