Одной из винных жемчужин Франции можно смело назвать белое вино Muscadet. Сорт винограда, из которого изготавливается Мюскаде, называется Melon de Bourgogne, произрастает он на территории реки Луары.

Мюскаде уникальное французское вино, его особенностью является выдержка на винном дрожжевом осадке после полного завершения процесса брожения. Такая технология позволяет вину приобретать особую свежесть, округленность, а пузырьки углекислого газа оставляют приятное ощущение пощипывания. На этикетках с Мюскаде обязательно пропечатывается информация о технологии с осадком «sur lie» («на осадке»).

Изначально родиной Мюскаде была солнечная Бургундия, но там его прекратили культивировать, вино получалось кислым со слабо выраженным вкусом. В XX веке виноделы Луары приняли решение попробовать культивировать виноград Melon de Bourgogne на своих виноградниках. Сочетание теплого влажного климата, влияние реки Луары, близость Атлантического океана и насыщенность местной почвы позволили получить чудесное вино освежающее вино с пониженной кислотностью.

Мюскаде относится к категории бюджетных вин, что ни в коме разе не влияет на его качество и популярность.

Благодаря пониженной кислотности, легкому йодовому оттенку несущему морскую свежесть, вино отлично оттеняет изысканные морские продукты. Устрицы, омары, креветки в соседстве с Мюскаде раскроют свой вкус в полной мере. Мюскаде отлично гармонирует в дуэте и с пресной рыбой, вспомним, что долина Луары подвергается воздействию не только Атлантического океана, но и полноводной Луары.

В любом французском ресторане к морскому меню вам обязательно предложат белые вина, среди которых Мюскаде будет на первом месте.