

Le Domaine

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Cépage	Melon de Bourgogne
Terroir	Les vignes sont cultivées sur un terroir de Gneiss et Micaschiste
Culture de la vigne Vinification	Le vignoble est en agriculture biologique, les vignes sont donc cultivées sans désherbants ni produits chimiques de synthèse. Les vendanges sont faites à maturité optimale. Le pressurage pneumatique est lent et la fermentation est naturelle. La mise en bouteille est réalisée directement sur lies par nos soins.
Elevage	Le vin est élevé sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteille effectuée au domaine par nos soins.
Dégustation	Le nez est fin et fruité. La bouche est fraîche et fruitée, avec des notes d'agrumes. A servir entre 10° et 12°
Accord Mets- Vins	Il fait dès à présent l'unanimité à l'apéritif, sur les fruits de mer et les poissons et si vous le conservez quelques années, il vous séduira sur une viande blanche.



C'est un Muscadet Sèvre et Maine de plaisir !

