

Clos des Grands Primos

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

| | |
|---|--|
| Cépage | Melon de Bourgogne |
| Terroir | Les vignes sont cultivées sur un terroir de Gneiss et micaschiste à l'altération superficielle. |
| 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 bouteilles 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 fruitée, avec une expression du terroir riche et subtile. A servir entre 10° et 12° |
| Accord Mets- Vins | Il fait dès à présent l'unanimité à l'apéritif, sur les poissons, homards et autres fruits de la mer. |



C'est un Muscadet Sèvre et Maine de plaisir !

