



1ÈRE ESCALE

- MUSCADET -



APPELLATION AOC Muscadet

COULEUR Blanc

MILLÉSIME

2022 : Printemps et été marqués par la chaleur et la sécheresse. Millésime très solaire, chaud mais très qualitatif. Les jus sont colorés, très riches et très sucrés.

CÉPAGE 100% Melon B.

TERROIR

Commune de Monnières.
Sol argilo-siliceux.

PRODUCTION

Taille courte (« Guyot Simple »).

Certifié Agriculture Biologique  

Sols labourés (décavaillonnage de printemps, disques et lames). Aucun produit de synthèse n'est utilisé dans nos vignes.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût. Vinifié en cuve souterraine en béton verré, typique du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 3 mois.

DEGRÉ D'ALCOOL

12% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 9-11°C.
Le potentiel de garde est de 2 ans.

ACCORDS METS/VINS

Avec des fruits de mer, moules marinières, sardines grillées ou tout simplement à l'apéritif !

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne légère (75cl).
Carton de 6 bouteilles.