



GORGES - CRU MUSCADET -

Produit sur nos meilleures parcelles dans la commune de Gorges, ce vin est élevé 24 mois sur ses lies. L'attaque est droite, sur la minéralité avec une bonne amplitude en bouche.

APPELLATION

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie.
Appellation Communale Gorges.

COULEUR

Blanc

MILLÉSIME

2018 : Exceptionnel à tous niveaux.
Une incroyable qualité de vendanges.

CÉPAGE

100% Melon B. Vignes de 45 ans.

TERROIR

Commune de Gorges.
Terroir de Gabbro.

PRODUCTION

Taille courte (« Guyot Simple »).
En conversion en Agriculture Biologique.
Sols labourés (labours de printemps, disques et lames).
Nous n'utilisons pas de produits chimiques dans nos vignes.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût. Vinifié dans des cuves souterraines en béton verré, typiques du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE

Vin nourri et élevé sur ses lies pendant 24 mois puis 12 mois en bouteilles avant la vente.

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Température de dégustation : 12-14°C.
Potentiel de garde de 10 ans min.
Carafage recommandé pendant les premières années.

ACCORDS METS & VINS

Merlu au beurre blanc, blanquette de veau ou fromage à pâte dure.

CONDITIONNEMENT

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