



Voilà le Muscadet

Muscadet sur lie 2022

Cépage : Melon de Bourgogne 100 %

Sols : Granit altérés, limoneux-sableux

Vignes : Agées de 25 à 70 ans.

Vinifications : Vendanges manuelles, rendement d'environ 50 hl/ha
Fermentation en cuve béton, levures indigènes, élevage sur lies en cuve béton
Pas de filtration.
Mise en bouteille en juin 2023

Caractéristiques : Vin blanc sec

Accords mets et vins : Apéritifs, fruits de mer, poisson cru

Potentiel de garde : jusqu'à 3 ans