JE T'AIME MAIS J'AI SOIF
Vin de France blanc

Terroir: Sols de gabbro et gneiss.

Origine: Commune de Gorges et Monnières.

Conduite de la vigne: Selon les règles de l'Agriculture Biologique et de pratiques Biodynamiques. Taille courte: baguette à 8 yeux. Travail du sol: 4 façons.

Vinification: Fermentation thermo régulée (environ 20°) après un léger débourbage des moûts pendant la nuit, un élevage sur lie jusqu'au printemps suivant l'année de récolte.

Dégustation: La cuvée est fraîche, vivante, attachante. Sa robe dorée tourbillonne.

Accords mets et vins: Je t'aime mais j'ai soif se sert à l'apéritif et accompagne aussi bien les fruits de mer, les poissons, les fromages frais.

Service: Servir frais, mais non glacé, 8° degré.

Domaine Le Fay d'Homme - Vincent Caillé
3, les Coteaux F 44690 Monnières
Tél 33(0)2.40.54.62.06
E-mail : lefaydhomme@wanadoo.fr
Muscadet Sèvre et Maine – Gros Plant du Pays Nantais - Vin de Pays