



Muscadet Sèvre-et-Maine AOC

Fief des coteaux 2015



Cette cuvée est le résultat d'une démarche volontaire au sein d'un groupe informel de vignerons nantais "Les Affranchis". L'objectif, simple mais ambitieux, pour l'élaboration de cette cuvée est la recherche optimale de la qualité. Celle-ci commence d'abord par un travail à la vigne selon les règles de l'Agriculture Biologique et les principes de la Biodynamie. Un travail de réflexion et de recherche est donc fait et surtout mis en application. En ce qui concerne le "Fief des coteaux", les premiers éléments pris en compte ont d'abord été le choix du terroir et l'origine des plants. Ensuite au niveau du travail de la vigne, l'application de méthodes connues et reconnues a été effectuée.

"To make a great wine
You need a certain kind of philosophy
You need to be a dreamer"

Date de récolte : 19 septembre

Agés des vignes : 60 ans

Cépage : Melon de Bourgogne

Terroir : Gabbro

Origine : En coteaux sur la rive Sud de la Sèvre à Monnières

Conduite de la vigne : Selon les règles de l'Agriculture Biologique et de pratiques Biodynamiques.

Taille courte: Baguette à 9 yeux

Travail du sol : 4 façons.

Production : Le fief des coteaux 2016 est certifié AB et Demeter.

Vinification : après un léger débourage d'une nuit, fermentation par les levures indigènes, thermorégulation. Mise en bouteilles au printemps après un élevage sur lies de fermentation.

Dégustation : Vin long en bouche, d'une puissance remarquable, très bien structuré avec une trame minérale bien présente.

Accords mets et vins : Le Muscadet Sèvre et Maine Fief des Coteaux accompagne aussi bien les fruits de mer et les poissons en sauce (beurre blanc) que les viandes blanches et les fromages à pâte molle.

Service : Servir frais aux environs de 9 à 11°, suivant les mets.