



Muscadet Sèvre-et-Maine

- Cru Communal -

Monnières-Saint-Fiacre

Ce Muscadet Sèvre et Maine est issu d'une démarche collective visant à obtenir une Appellation à l'échelle communale. Fruit d'un travail rigoureux tant à la vigne qu'à la cave, ce vin a vu sa qualité confirmée par un jury d'experts qui l'a reconnu comme étant l'expression d'un terroir soigneusement sélectionné. 48 mois d'élevage dans notre cave permettent à ce Muscadet de développer la matière et les caractères qui en font un grand vin de garde.

S



Vinification Elevage :

- Débourbage après 12 H de stabilisation
- Fermentation durant 21 jours sans apport de levures exogènes.
- 48 mois d'élevage sur lies de fermentation en cuve béton souterraine.
- Mise en bouteille le 14 octobre 2014, suivit d'un repos de deux mois avant la commercialisation.

Éléments de départ :

Origine : Monnières

Terroir: roches métamorphiques de type gneiss à deux micas.

Age des vignes : Supérieure à 65 ans.

Travail à la vigne : Taille courte: baguette à 8 yeux, travail du sol et de la vigne selon les principes de l'Agriculture Biologique. Vendange manuelle.

Rendement : 35 hl / ha.

Production : Le Monnières-Saint-Fiacre 2012

Accords mets et vins : Monnières-Saint Fiacre accompagne aussi bien les poissons en sauce (beurre blanc, etc.) que les viandes blanches et les fromages.

Service : Servir frais aux environs de 10 à 12 °. Il est conseillé de carafier cette cuvée deux heures avant le service.

Commentaire : Vous apprécierez sa minéralité et ses notes de mandarines confites.

Presse : Le Rouge et le Blanc spécial Vignes de Nantes printemps 2015: 16/20.