



Muscadet Sèvre-et-Maine

- Cru Communal -

Gorges 2014



Ce Muscadet Sèvre et Maine est issu d'une démarche collective dans le cadre d'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. Un élevage de 29 mois dans notre cave permet à ce Muscadet de développer la matière et les caractères qui en font un grand vin de garde.

Origine : Monnières

Terroir : Gabbro

Age des vignes : Supérieur à 55 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 : 23 hl / ha

Production : Le Gorges 2014 est certifié AB.

Vinification Elevage :

- Débourbage après 12h de stabilisation
- Fermentation durant 21 jours avec levures indigènes.
- 29 mois d'élevage sur lies de fermentation en cuve ciment souterraine. Mise en bouteille, suivi d'un repos de deux mois avant la commercialisation.

Production : 3647 bouteilles

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