



Muscadet Sèvre-et-Maine AOC

Fief des Coteaux 2017



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.

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.

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

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 : Bague à 9 yeux

Travail du sol : 4 façons

Production : Le Fief des Coteaux 2017 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°C, suivant les mets.