



Muscadet Sèvre et Maine

- Cru Communal -

Monnières-Saint-Fiacre 2015



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. Un élevage de 30 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 : Roches métamorphiques de type gneiss à deux micas.

Age des vignes : Supérieur 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 : 32 hl / ha

Production : Le Monnières-Saint-Fiacre est certifié AB.

Vinification Elevage :

- Débourbage après 10h de stabilisation
- Fermentation durant 21 jours avec levures indigènes
- 30 mois d'élevage sur lies de fermentation en cuve béton souterraine
- Mise en bouteille le 21 mars 2018, suivie d'un repos de trois mois avant la commercialisation

Accords mets et vins : Le Muscadet Sèvre et Maine Monnières-Saint-Fiacre accompagne aussi bien les poissons en sauce (beurre blanc, etc.) que les viandes blanches et les fromages à pâte molle.

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

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