

Terre de Gneiss 2023

Muscadet Sèvre et Maine



Cépage : Melon B.

Age des vignes : 67 ans

Terroir & Origine : roches métamorphiques de type gneiss, commune de Monnières

Vendanges : manuelles, 8 septembre 2023

Vinification & Élevage : levures indigènes, élevage sur lies de fermentation en cuve béton ovoïde et amphore, mis en bouteille le 15 mars 2024

Analyse : 12,5% vol., 1,8 gr/L de sucres résiduels, 52 mg/L de SO2 total

Production : certifié en agriculture biologique et biodynamique

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

Accords mets et vin : poisson en sauce (beurre blanc), viandes blanches, fromages à pâte molle

Service : frais, aux alentours de 10-12°C, carafier le vin 2h avant le service

Potentiel de garde : 8-10 ans