

Fief des Coteaux 2023

Muscadet Sèvre et Maine



Cépage : Melon B.

Age des vignes : 60 ans

Terroir & Origine : roche volcanique de type gabbro, commune de Monnières

Vendanges : manuelles, début septembre 2023

Vinification & Élevage : léger débourage d'une nuit, levures indigènes, élevage sur lies de fermentation en cuve béton, mis en bouteille le 4 juin 2024

Analyse : 12% vol., 1,3 g/L de sucres résiduels, 70 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 : fruits de mer, poisson en sauce (beurre blanc), viandes blanches, fromages à pâte molle

Service : frais, aux alentours de 9-11°C

Potentiel de garde : 4-5 ans