

Gorges 2020

Muscadet Sèvre et Maine Gorges



Cépage : Melon B.

Age des vignes : supérieur à 60 ans

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

Vendanges : manuelles, mi-septembre 2020

Vinification & Élevage : léger débourage d'une nuit, levures indigènes, élevage de 33 mois sur lies de fermentation en cuve béton souterraine, mis en bouteille le 19 juillet 2023

Analyse : 12,4% vol., 0,5 g/L de sucres résiduels, 54 mg/L de SO2 total

Production : certifié en agriculture biologique et biodynamique

Dégustation : notes de mandarines confites, belle minéralité

Accords mets et vin : poissons en sauce type 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 : 10-12 ans