

# Terre de Gabbro 2023

## Muscadet Sèvre et Maine



Cépage : Melon B.

Age des vignes : 32 et 45 ans

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

Vendanges : manuelles, 12 septembre 2023

Vinification & Élevage : léger débourbage d'une nuit par gravité, levures indigènes, élevage sur lies de fermentation en amphores, mis en bouteille le 25 juillet 2024

Analyse : 12% vol., 58 mg/L de SO<sub>2</sub> total

Production : 1048 bouteilles, certifié en agriculture biologique et biodynamique

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

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

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

Potentiel de garde : 10-12 ans