



# Muscadet Sèvre-et-Maine AOC

## Fief Seigneur 2018



**Date de récolte :** 5 septembre 2018

**Âges des vignes :** 60 ans

**Cépage :** Melon de Bourgogne

**Terroir :** Gneiss

**Origine :** Coteaux exposé sud-sud-ouest à Monnières

**Conduite de la vigne :** Selon les règles de l'Agriculture Biologique et de pratiques Biodynamiques.

Taille courte : Baguette à 9 yeux

Travail du sol : 4 façons

Cette cuvée est le résultat d'une démarche volontaire au sein d'un groupe informel de vigneronnants nantais "Les Affranchis". L'objectif, simple mais ambitieux, pour l'élaboration de cette cuvée est la recherche optimale de la qualité.

Celle-ci commence d'abord par un travail à la vigne selon les règles de l'Agriculture Biologique et les principes de la Biodynamie. Un travail de réflexion et de recherche est donc fait et surtout mis en application.

En ce qui concerne le "Fief seigneur", les premiers éléments pris en compte ont d'abord été le choix du terroir et l'origine des plants.

Ensuite au niveau du travail de la vigne, l'application de méthodes connues et reconnues a été effectuée.

“To make a great wine  
You need a certain kind of philosophy  
You need to be a dreamer”

**Vinification :** Après un léger débourage d'une nuit, fermentation par les levures indigènes, thermorégulation. Mise en bouteilles au printemps après un élevage sur lies de fermentation.

**Dégustation :** Notes de fruits blancs, bel équilibre sur la minéralité.

**Accords mets et vins :** Le Muscadet Sèvre et Maine Fief seigneur accompagne aussi bien les fruits de mer, crustacés, les poissons comme le bar et les fromages à pâte molle.

**Service :** Servir frais aux environs de 9 à 11°C, suivant les mets.

**Production :** Le Fief Seigneur 2018 est certifié AB et Demeter.