



# Muscadet Sèvre-et-Maine

## Terre de Gabbro 2017



### L'Inspiration :

Lors d'un déplacement professionnel dans le Muscadet, Christelle Guibert est alors frappée par le nombre croissant de producteurs dont le travail s'oriente sur le terroir.

« Terre de Gabbro » est le fruit de cette association entre Christelle Guibert et Vincent Caillé.

« Terre de Gabbro » est un Muscadet moderne, axé sur son terroir et issu d'une viticulture biodynamique. Le vin est d'une grande complexité et aura sa place parmi les plus grands vins issus d'une région en plein renouveau.

Le millésime 2017 est le premier de cette cuvée. Il est certifié AB et Demeter.

**Éléments de départ :** Le raisin, Melon de Bourgogne, est une sélection de parties de 7 parcelles de vieilles vignes plantées sur un terroir de gabbro au milieu du XXème siècle.

**Origine :** Monnières

**Terroir :** Gabbro

**Âge des vignes :** 59 ans

**Travail à la vigne :** Taille courte : baguette à 8 yeux, travail du sol et de la vigne selon les principes de l'Agriculture Biologique et Biodynamique. Vendange en cagettes le 11 septembre 2017.

**Rendement :** 17 hl / ha

### Vinification Elevage :

- Débourbage par gravité  
Fermentation durant 21 jours sans apport de levures exogènes
- 7 mois d'élevage sur lies de fermentation en cuve béton ovoïde
- Mis en bouteille le 14 mai 2018, suivi d'un repos de sept mois avant la commercialisation

**Accords mets et vins :** Le Muscadet « Terre de Gabbro » accompagne aussi bien les poissons en sauce (beurre blanc, etc.) que les viandes blanches et les fromages.

**Service :** Servir frais aux environs de 10 à 12°C. Il est conseillé de carafer cette cuvée deux heures avant le service.