



Muscadet Sèvre-et-Maine

- Cru Communal -

Gorges 2018



Ce Muscadet Sèvre et Maine est issu d'une démarche collective dans le cadre d'une appellation à l'échelle communale. Fruit d'un travail rigoureux tant à la vigne qu'à la cave, ce vin a vu sa qualité confirmée par un jury d'experts qui l'a reconnu comme étant l'expression d'un terroir soigneusement sélectionné. Un élevage de 24 mois dans notre cave permet à ce Muscadet de développer la matière et les caractères qui en font un grand vin de garde.

Origine : Monnières

Terroir : Gabbro

Age des vignes : Supérieur à 60 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. Vendange manuelle.

Production : Le Muscadet Sèvre et Maine Gorges 2018 est certifié AB et Demeter.

Vinification Elevage :

- Débourage après 12h de stabilisation
- Fermentation durant 21 jours avec levures indigènes.
- 24 mois d'élevage sur lies de fermentation en cuve ciment souterraine. Mise en bouteille le 5 novembre 2020, suivi d'un repos de deux mois avant la commercialisation.

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