

Monnières-Saint Fiacre 2018

Muscadet Sèvre et Maine



Cépage : Melon B.

Age des vignes : supérieur à 65 ans

Terroir & Origine : roches métamorphiques de type gneiss, commune de Monnières

Vendanges : manuelles, mi-septembre

Vinification & Élevage : léger débourage d'une nuit, levures indigènes, élevage de 24 mois sur lies de fermentation en cuve béton souterraine, mis en bouteille le 23 novembre 2020

Analyse : 12,5% vol., < 0,5 gr/L de sucres résiduels, 51 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