

Terre de Gabbro 2021

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, 29 et 30 septembre 2021

Vinification & Élevage : léger débourage d'une nuit par gravité, levures indigènes, élevage sur lies de fermentation en cuve béton ovoïde, mis en bouteille le 28 juillet 2022

Analyse : 12% vol., 1,6 gr/L de sucres résiduels, 57 mg/L de SO2 total

Production : 1856 bouteilles et 205 magnums, 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, carafier le vin 2h avant le service

Potentiel de garde : 10-12 ans