

# Terre de Gneiss 2020

## Muscadet Sèvre et Maine



Cépage : Melon B.

Age des vignes : 67 ans

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

Vendanges : manuelles, 4 septembre 2020

Vinification & Élevage : léger débouillage d'une nuit par gravité, levures indigènes, élevage sur lies de fermentation en cuve béton ovoïde, mis en bouteille le 17 juin 2021

Analyse : 12,5% vol., < 0,5 gr/L de sucres résiduels, 37 mg/L de SO<sub>2</sub> total

Production : certifié en agriculture biologique et biodynamique

Dégustation : vin long en bouche, d'une puissance remarquable, bien structuré avec une trame minérale présente

Accords mets et vin : poisson en sauce (beurre blanc), viandes blanches, fromages à pâte molle

Service : frais, aux alentours de 10-12°C, carafer le vin 2h avant le service

Potentiel de garde : 8-10 ans