



Muscadet de Sèvre et Maine, Fief Seigneur

Appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) « Muscadet Sèvre et Maine »

Cépage => 100% Melon de Bourgogne

Commentaire de dégustation :

A l'Œil => Robe de couleur jaune avec des reflets dorés

Au Nez => Arôme de fruits blancs tel que le ciron et la pomme

En Bouche => Vin équilibré sur la minéralité

Type de sols => Gneiss et argileux

Age des vignes => 60 ans

Vinification => Mise en bouteilles au printemps après un élevage sur lies de fermentation

Elevage => Elevage sur lies de fermentation

Viticultures => Taille Courte et Travail du sol en 4 façons

Certifié Agriculture biologique et Demeter

Temps de garde => 2 à 3 ans

Température de service => Entre 9 et 11°C



Récompenses

Médaille acquise au fils des années :

Médaille d'Or au Concours des Vins du Val de Loire

