



L'AOC MUSCADET 2017

Cépage	100% Melon de Bourgogne
Age des vignes	20 ans
Sous-sol/ Sol	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
Exposition	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
Densité	Elevée, 6900 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	60 hl/ha
Vinification	Stabulation à froid, fermentation à froid : pour favoriser l'expression aromatique
Dégustation	Robe jaune pâle et brillante, aux reflets verts Nez composé de notes fraîches et fruitées Bouche ronde et souple <i>Servir entre 8 et 10°C, en accompagnement des bouchées apéritives, des fruits de mer et fromages de chèvre.</i>