



### L'AOC MUSCADET 2018

<b>Cépage</b>	100% Melon de Bourgogne
<b>Age des vignes</b>	20 ans
<b>Sous-sol/ Sol</b>	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
<b>Exposition</b>	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
<b>Densité</b>	Elevée, 6900 pieds/ha
<b>Récolte</b>	Mécanique
<b>Rendement</b>	60 hl/ha
<b>Vinification</b>	Stabulation à froid, fermentation à froid : pour favoriser l'expression aromatique
<b>Dégustation</b>	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>