



L'AOC MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE/LIE - Parcelles-2017

Cépage	100% Melon de Bourgogne
Age des vignes	40 ans
Sous-sol/ Sol	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
Exposition	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
Densité	Elevée, 6900 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	45 hl/ha
Vinification	Fermentation lente en cuve souterraine, élevage sur lie fine de 12 mois
Dégustation	Robe jaune, reflets verts Nez complexe, arômes anisés, herbes sauvages Bouche ronde et gourmande, se distingue par sa minéralité <i>Servir entre 10 et 12°C , apéritifs, en accompagnement de poissons grillés, viandes blanches, fromages affinés</i>

DOMAINE MERCERON-MARTIN
41 LA COINDASSIERE – LA VARENNE
49270 OREE D'ANJOU
TEL. 02 40 83 53 32
contact@domainemerceronmartin.fr
www.domainemerceronmartin.fr