

DOMAINE



MERCERON

MUSCADET AOC



| | |
|-----------------------|---|
| 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 | Manuelle |
| 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 fruités Bouche ronde et souple <i>Servir entre 8 et 10 °C, en accompagnement de bouchées apéritives, des fruits de mer et fromages de chèvre.</i> |