



Monnières-Saint-Fiacre - Cru Muscadet -

Produit sur nos meilleures parcelles sur la butte du Moulin de la Minière, cette cuvée de Monnières-Saint-Fiacre est élevé 36 mois sur ses lies. C'est un vin avec beaucoup de rondeur, avec des arômes de fruits exotiques et un joli final.

APPELLATION

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie.
Appellation Communale Monnières-St-Fiacre.

COULEUR

Blanc sec.

MILLÉSIME

2016 : perte d'une partie de la récolte due au gel et au mildiou. Cependant, très bonne qualité des raisins, un millésime prometteur.

CÉPAGE

100% Melon B. Vignes de 45 ans.

TERROIR

Commune de Monnières.
Terroir de Gneiss.

PRODUCTION

Taille courte (« Guyot Simple »).
En conversion en Agriculture Biologique.
Sols labourés (labours de printemps, disques et lames).
Nous n'utilisons pas de produits chimiques dans nos vignes.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourage à froid du moût. Vinifié dans des cuves souterraines en béton verré, typiques du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE

Vin nourri et élevé sur ses lies pendant 36 mois.

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Température de dégustation : 12-14°C.
Potentiel de garde de 10 ans min.
Carafage recommandé pendant les premières années.

ACCORDS METS & VINS

Risotto aux cèpes, fromage à pâte dure ou anguille fumée.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne classique (75 cl).
Carton plat de 6 bouteilles.