

MUSCADET OVOÏDE

AOC Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie



■ CÉPAGE

100% Melon B

■ TERROIR

Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.

■ VINIFICATION

Vinification en cuve ovoïde en béton naturel. Fermentation contrôlée de 18° à 20°C.

■ DÉGUSTATION

Robe : brillante aux reflets dorés.

Nez : complexe, minéral et mentholé.

Bouche : belle attaque grasse, rond, ample et persistance minérale.

■ ÂGE DES VIGNES

25 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

