

Les Vignes du Moulin

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Cépage	Melon de Bourgogne
Terroir	Les vignes sont cultivées sur un terroir d'Orthogneiss.
Culture de la vigne Vinification	Le vignoble est en conversion vers l'agriculture biologique, les vignes sont donc cultivées sans désherbants ni produits chimiques de synthèse. Les vendanges sont faites à maturité optimale. Le pressurage pneumatique est lent et la fermentation est naturelle. La mise en bouteille est réalisée directement sur lies par nos soins.
Elevage	Le vin est élevé sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteille effectuée au domaine par nos soins.
Dégustation	Minéralité et fraîcheur caractérisent ce vin riche et long en bouche. A servir entre 10° et 12°
Accord Mets- Vins	Cette cuvée met en valeur les sauces qui accompagnent les poissons.



C'est un Muscadet Sèvre et Maine de plaisir !

