

Mus K dé

Muscadet

Cépage	Melon de Bourgogne
Terroir	Les vignes sont cultivées sur un terroir de Gneiss et Micaschiste
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 bouteilles est réalisée directement sur lies par nos soins.
Elevage	Une partie de la cuvée est vendue en primeur et l'autre partie est mise en bouteilles plus tard et disponible toute l'année.
Dégustation	Le nez est fin et fruité. La bouche est fruitée, ronde et croquante, avec des notes de fruit mûr et d'agrumes. Elle offre une belle persistance aromatique. A servir entre 10° et 12°
Accord Mets- Vins	C'est le vin de toutes les heures pour les rencontres entre amis



C'est un Muscadet de plaisir !

