



Vieilles Vignes

Vieilles vignes : 60 ans

Cépage : Melon de Bourgogne

Terroir : Gabbro

Origine : Gorges : sur une pente exposé Sud, Sud-Est.

Vinification : Fermentation thermorégulée (aux environs de 21) après un léger débourage d'une nuit, élevage sur lie de fermentation jusqu'à la mise en bouteilles tardive (au mois de juin ou octobre l'année suivant la récolte).

Dégustation : Vin long en bouche, d'une puissance remarquable, très bien structuré.

Accords mets et vin : Le Muscadet Sèvre et Maine sur lie cuvée Prestige accompagnera bien entendu les fruits de mer mais aussi les poissons en sauce (beurre blanc) et également les viandes blanches.

Service : Servir frais aux environs de 9 à 11 °, suivant les mets.

