

Domaine Brégeon

Réserve 2017

AOC Muscadet Sèvre et Maine



Frais et emprunt de son terroir, il accompagne parfaitement les plateaux de fruits de mer

Terroir : Gabbro

Sol : Argilo-Siliceux

Cépage : Melon de bourgogne 100%

Age des vignes : plus de 60 ans

Type de vendange : 100% manuelle

Rendement : 5 Hl/Ha (gel)

Elevage : cuve souterraine verrée, 17 mois

Date d'embouteillage : 18 Mars 2020

Analyse avant embouteillage

- ⤴ Titre alcoométrique : 11,5 %
- ⤴ Acidité totale : 4,4 g/l
- ⤴ Sucre résiduel : 2 g/l
- ⤴ Anhydride sulfureux libre : 28 mg/l