Domaine
Brégeon

Les Vigneaux 2014

AOC Muscadet Sèvre et Maine GORGES

Vin de garde (jusqu'à 20 ans), accompagne parfaitement les poissons, viandes blanches et fromages affinés.

Terroir : Gabbro
Sol : Argilo-Siliceux
Cépage : Melon de bourgogne 100%
Age des vignes: 65 ans
Rendement: 30 Hl/Ha
Type de vendange : 100% manuelle
Elevage : cuve souterraine verrée 40 mois
Date d'embouteillage : 14 Février 2018
Analyse avant embouteillage

- Titre alcoométriquel: 12 %
- Acidité totale : 4,3 g/l
- Sucre réducteurs : 1,4 g/l
- Anhydride sulfureux libre : 35 mg/l