

Domaine
Brégeon

Original 2018

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie



Sur un beau poisson ou une viande blanche...

Terroir : Gabbro

Sol : Argilo-Siliceux

Cépage : Melon de bourgogne 100%

Age des vignes: 60 ans

Rendement: 55 Hl/Ha

Type de vendange : 100% manuelle

Elevage : cuve souterraine verrée 8 mois

Date d'embouteillage : 2 Avril 2018

Analyse avant embouteillage :

- ⤴ Titre alcoométrique: 11,9 %
- ⤴ Acidité totale : 3,70 g/l
- ⤴ Sucre résiduel : 0,5 g/l
- ⤴ Anhydride sulfureux libre : 30 mg/l

