

Domaine
Brégeon

Original 2019

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: 15 Hl/Ha (gel)

Type de vendange : 100% manuelle

Elevage : cuve souterraine verrée 10 mois

Date d'embouteillage : 12 Juin 2020

Analyse avant embouteillage :

- ⤴ Titre alcoométrique: 12,2 %
- ⤴ Acidité totale : 4,10 g/l
- ⤴ Sucre résiduel : 1,0 g/l
- ⤴ Anhydride sulfureux libre : 18 mg/l

