



Les Vigneaux 2014

AOC Muscadet Sèvre et Maine GORGES

La cuvée phare du Domaine

« Après 40 mois d'élevage et plus de 2 ans de bouteille, ce vin exprime à merveille la saveur de son terroir. », Fred

Terroir : Gabbro

Sol : Argilo-Siliceux

Cépage : Melon de Bourgogne 100%

Age moyen des vignes : 65 ans

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendange : manuelle

Elevage : cuve souterraine verrée, 40 mois

Mise en bouteille : 14 Février 2018

Analyse avant mise en bouteille :

- Titre alcoométrique : 12%
- Acidité totale : 4,30 g/l
- Sucre résiduel : 1,4 g/l
- Anhydride sulfureux libre : 35 mg/l

Accord : accompagne parfaitement les poissons, viandes blanches et fromages affinés.

