



GORGES 2018

AOC Muscadet Sèvre et Maine GORGES

La cuvée phare du Domaine

« Un millésime frais qui traduira parfaitement son terroir avec le temps. », Fred

Terroir : Gabbro

Sol : Argilo-Siliceux

Cépage : Melon de Bourgogne 100%

Age moyen des vignes : 65 ans

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendange : manuelle

Elevage : cuve souterraine verrée, 40 mois

Mise en bouteille : 28 Février 2022

Analyse avant mise en bouteille :

- Titre alcoométrique : 12,6%
- Acidité totale : 3.44 g/l
- Sucre résiduel : 0.6 g/l
- Anhydride sulfureux libre : 20 mg/l

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

