



Réserve 2022

AOC Muscadet Sèvre et Maine

Le Muscadet taillé pour la garde !

« Mon idée ici est de laisser la minéralité dominer le vin grâce à un élevage sur lie prolongé. », Fred

Terroir : Gabbro

Sol : Argilo-Siliceux

Cépage : Melon de Bourgogne 100%

Age moyen des vignes : plus de 60 ans

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendange : manuelles

Elevage : cuve souterraine inox, 25 mois

Mise en bouteille : 8 Novembre 2024

Analyse avant mise en bouteille :

- Titre alcoométrique : 11,5%
- Acidité totale : 3,25 g/l
- Sucre résiduel : 2,30 g/l
- Anhydride sulfureux libre : 12 mg/l

Accord : Parfait avec un comté affiné.

