

## **Hors-Série 2023**

## **AOC Muscadet**

## La cuvée découverte

« Un 'glou-glou' entre amis à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit ! », Fred

**Terroir**: Gabbro

**Sol**: Argilo-Siliceux

Cépage: Melon de Bourgogne 100%

Age des vignes : <10 ans

Rendement: 50 HI/Ha

Vendange: manuelle

**Elevage:** cuve inox, 4 mois

Mise en bouteille: 8 Février 2024

## Analyse avant mise en bouteille :

• Titre alcoométrique : 11,34%

• Acidité totale : 2,8 g/l

• Sucre résiduel : <0,5 g/l

Anhydride sulfureux libre : 20 mg/l

**Accord** : Idéal pour trinquer entre amis à l'heure de l'apéritif.

