

Fred Lailler

Collection

Hors-Série 2025

AOC Muscadet

La cuvée découverte

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

Terroir : Gabbro (et schistes - achat de raisin)

Sol : Argilo-Siliceux

Cépage : Melon de Bourgogne 100%

Age des vignes : env 30 ans

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendange : manuelle

Elevage : cuve inox, 3 mois

Mise en bouteille : 16 Janvier 2026

Analyse avant mise en bouteille :

- Titre alcoométrique : 12,57%
- Acidité totale : 3.68 g/l
- Sucre résiduel : <0,5 g/l
- Anhydride sulfureux libre : 12 mg/l
- Anhydride sulfureux total : 67 mg/l



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