Fred Lailler
Collection

**AOC Muscadet Sèvre et Maine Clisson**

# CLISSON

## La Molette

**2022**

## La version « granite » du Melon de Bourgogne

**« Ce vin est avant tout pour moi l'occasion de vinifier un autre terroir et de démontrerl'influence du terroir sur le vin. »**

Fred




| | |
|---|---|
| Terroir | **Granite** |
| Sol | Argilo-Sableux |
| Cépage | **Melon de Bourgogne** 100% |
| Age des vignes | Environ 40 ans |
| Rendement | 40 Hl/Ha |
| Vendanges | **Manuelles** |
| Elevage | Cuve inox souterraine **: 39 mois** |
| Mise en bouteille | 16 Janvier 2026 |
| Analyse | ·Titre alcoométrique :12.4%<br>·Acidité totale : 3.09 g/l<br>·Sucre résiduel : <1,7 g/l<br>·Anhydride sulfureux libre : 19 mg/l<br>-Anhydride sulfureux total : 92 mg/l |
| Accord | Idéal sur le veau ou avec les fromages affinés. |
| Notes/distinction | RVF 2027 : 92/100 |

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**Domaine BREGEON** **1bis, Les Guisseaux-44190 GORGES 02.40.06.93.19 – www.domainebregeon.com**