Domaine Brégeon

**AOC Muscadet Sèvre et Maine Sur lie**

# ORIGINAL

## 2025

**Le Muscadet by Domaine BREGEON.**

**« La belle surprise d'un millésime incroyable … »**

Fred




| | |
|---|---|
| Terroir | **Gabbro** |
| Sol | Argilo-Siliceux |
| Cépage | **Melon de Bourgogne** 100% |
| Age des vignes | 40 ans |
| Rendement | 35 Hl/Ha |
| Vendanges | **Manuelles** |
| Elevage | Cuve inox souterraine **: 6 mois** |
| Mise en bouteille | 12 Mai 2026 |
| Analyse | -Titre alcoométrique :11.6%<br>-Acidité totale : 3.29 g/l<br>-Sucre résiduel : 2,2 g/l<br>-Anhydride sulfureux libre : <10 mg/l<br>-Anhydride sulfureux total : 41 mg/l |
| Accord | Caméléon, il est le parfait compagnon de repas de l'apéritif jusqu'au fromage |
| Notes/distinction | RVF 2027 : 89/100 |

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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