Domaine Brégeon

AOC Muscadet Sèvre et Maine

Réserve

2022

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 des vignes	+ de 60 ans
Rendement	40 Hl/Ha
Vendanges	**Manuelles**
Elevage	Cuve inox souterraine **: 25 mois**
Mise en bouteille	8 Novembre 2024
Analyse	-Titre alcoométrique :11,5% -Acidité totale : 3,25 g/l -Sucre résiduel : 2,30 g/l -Anhydride sulfureux libre : 12 mg/l -Anhydride sulfureux total : 64 mg/l
Accord	Parfait avec un comté affiné ou un risotto aux champignons.
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**