

SENSATION

AOC Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie



VIGNOBLE
MALIDAIN

■ CÉPAGE

100% Melon B

■ TERROIR

Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte et micaschiste.

■ VINIFICATION

Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C. Plusieurs bâtonnages ont été effectués entre les mois de novembre et décembre.

■ DÉGUSTATION

Robe : limpide, reflets dorés.

Nez : complexe, poire et coing, ananas.

Bouche : ronde, riche, fruitée et intense d'ananas, finale fraîche.

■ ÂGE DES VIGNES

25 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

