

LE DEMI-BOEUF

AOC Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie



■ 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.

■ 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 : claire, brillante, or vert.

Nez : minéral, citronné et fin de pomme verte.

Bouche : attaque franche, bouche souple, arômes d'agrumes (citron), belle longueur et finale minérale.

■ ÂGE DES VIGNES

15 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

