

AMPHIBOLITE

AOC Muscadet Côtes de Grandlieu



VIGNOBLE
MALIDAIN

■ CÉPAGE

100% Melon B

■ TERROIR

Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.

■ VINIFICATION

Débourbage statique à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C. Elevage sur lie pendant 30 mois en cuve souterraine en béton verré.

■ DÉGUSTATION

Robe : or, brillante.

Nez : joli nez de caramel au lait et notes florales de chèvre-feuille.

Bouche : attaque légèrement grasse, onctueuse, notes minérales et de noisette, avec une belle longueur minérale, tout en finesse.

■ ÂGE DES VIGNES

15 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

