



AOC Muscadet Sèvre et Maine

# À la découverte de nos vins...

## B R U N O

2018 | Cuvée exceptionnelle, créée uniquement les meilleures années

**ORIGINE** : vin issu de parcelles anciennes sur terroir granite de Clisson peu dégradé permettant un enracinement au plus proche de la roche

**SÉLECTION** : vin récolté avec une belle richesse naturelle (12,5°)

**ELEVAGE** : fermentation en cuve; ce vin est resté sur lie jusqu'à son embouteillage après 4 ans d'élevage

**DÉGUSTATION** : servir ce vin à 13°, vin puissant d'une belle complexité alliant fruité, finesse et longueur en bouche

**CONSERVATION** : peut se consommer dès maintenant mais peut se garder en cave de 5 à 10 ans

**ACCORD METS-VINS** : apéritif, entrées, poissons en sauce, mets exotiques ou épicés, viandes blanches, fromage...

*Culture ultra-raisonnée*

*Label Haute Valeur Environnementale (HVE)*