

À la découverte de nos vins...

V I E I L L E S V I G N E S



AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

ORIGINE : vin issu de vignes d'une moyenne d'âge de 40 ans sur sol granitique

SÉLECTION : cuvée choisie pour son fruité et sa matière

LEVURES : de terroir uniquement

ELEVAGE : en cuve pendant 15 mois sur lie fine sans collage

MISE EN BOUTEILLES : Décembre

COMMERCIALISATION : suivant l'expression après 12 mois à un an de bouteille

CARACTÈRE : vin intense et charnue, beaucoup de puissance et une belle persistance en bouche

CONSERVATION : à consommer dans les 6 ans

ACCORD METS-VINS : apéritif, fruits de mer, entrées, sushis, poissons en sauce...

Culture ultra-raisonnée

Label Haute Valeur Environnementale (HVE)