



MUSCADET Sèvre et Maine

GNEISS



CEPAGE: 100 % Melon de Bourgogne.

SURFACE: 3 ha.

AGE DE LA VIGNE: 45-55 ans.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR:

Coteaux orientés NORD-OUEST. Sol léger.
Sous-Sol : Gneiss et Gneiss altéré.

PRODUCTION: 35 hl/ha.

Labours et griffage des sols
Travaux en vert.

TAILLE: Guyot Simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

Pressurage pneumatique, vendange entière.

Aucun débourage.

Fermentation 100 % levures indigènes.

Elevage 10 mois SUR LIES en cuve souterraine béton.

COMMENTAIRES:

Robe cristalline, Or clair brillant. Nez élégant sur les fruits du verger, notes d'agrumes, de citron, effluves d'amande, notes de fleurs blanches, notes minérales affirmées dès cette première cuvée de terroir. Attaque en bouche souple, matière dense et suave, le vin puissant et intense en milieu de bouche avec une trame minérale et une acidité vivifiante. Finale saline qui s'étire sur les amers, sur le pamplemousse rose notamment.

Un vin qui reflète parfaitement le terroir de Gneiss dont il est issu. A déguster tranquillement sur les 3 ou 4 prochaines années

ACCORDS MET-VIN:

Soupe de moules à la coriandre, zeste d'orange

Tarte sablée, duo d'andouille et de lotte.

Anguilles et cuisses de grenouilles à la provençale.

Brochet, sandre beurre blanc.

Lasagnes de thon & courgettes.

Sushis et Sashimis.

Emincés de poulet sauce Roquefort, riz Basmati.

Chèvre frais, Curé Nantais.

DEGUSTATION:

Température idéale de service, **10° à 11°C**

A boire sur 3-4 ans.