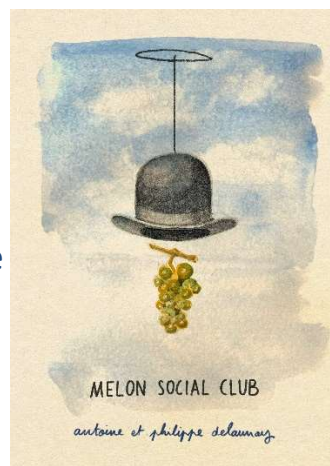




Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Melon Social Club 2023



RECOLTE	2023
CÉPAGES	100 % Melon B.
TERROIR	Sol sablo-limoneux, sous-sol Granodiorite (Granites altérés) Parcelles des vignes de l'herbray exposées nord/ouest
PRODUCTION	Densité de plantation : 6500 ceps/ha Taille courte. Labour superficiel du sol. Vignes cultivées en Agriculture Biologique.
VINIFICATION	Récolte manuelle. Pressurage doux et lent laissant œuvrer les levures indigènes pour la fermentation alcoolique (lente) et malolactique en cuve. Elevage sur lie en cuve béton souterraine durant 10 mois.
MISE EN BOUTEILLE	Mise en bouteilles juillet 2024
DÉGUSTATION	Température de dégustation 10-12°C
NOTES	12 % vol Vin certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-01
CONDITIONNEMENT	Cartons de 6 bouteilles

Etiquette créée par Jules Maillard