

CUVÉE

blanc

# INDIGÈNE 2022

Muscadet sec aux notes citronnées, herbacées et salines. Une cuvée rafraichissante et bien exécutée qui ne manque pas de personnalité. À accorder à l'apéro avec de belles huîtres charnues ou une rilette de poisson aux herbes!

CÉPAGE	melon de Bourgogne
TERROIR	vignes de 40 ans sur sols limoneux argilo-calcaire
MODE DE CULTURE	pratiques biodynamiques et naturelles, <b>certifié biologique</b>
VINIFICATION	pressurage direct / fermentation avec levures naturelles / élevage sur lies / non collé / non filtré / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	en cuves de fibre de verre



LE CLOS DES TREILLES

ARTISAN : NICOLAS REAU