

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, certifié biologique |
| 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