

**44690 Saint Fiacre sur Maine
France**

CEPAGE : Melon de Bourgogne

COMPOSITION DU SOL : Coteaux d'orthogneiss et de gneiss. Sur la commune de Saint-Fiacre sur Maine, ensemble de coteaux que bordent les rivières Sèvre et Maine.

AGE DES VIGNES : environ 40 ans.

HISTOIRE: Non loin de la côte atlantique, bercés par les vents de l'Océan, de nombreux moulins ont été érigés en haut des collines. Tous finirent par perdre leurs ailes. Les coteaux qui les entourent sont des plus propices à produire un Muscadet élégant, fin et racé.

SURFACE EN PRODUCTION : 20 hectares.

RENDEMENT : 50 hl/ha.

QUANTITE PRODUITE : 125 000 bouteilles, 2000 demies bouteilles

TYPE DE VINIFICATION : Pressurage pneumatique à basse pression.
Débourbage statique de 24 heures pour recherche de la pureté et de la minéralité.
Fermentation lente recherchée : 2 semaines à 18-20°C avec levures sélectionnées..
Elevage en cuves d'acier inoxydable (316L) sur lies de vinification jusqu'à la mise en bouteilles après une légère filtration sur terre de diatomées en juin 2024.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : La robe est jaune or pâle témoignant d'un ensoleillement maximum pour ce millésime. Au nez, ce sont les agrumes qui prédominent (écorce d'orange). La bouche est souple, équilibrée et d'une belle longueur.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 8 à 10 °c

CONSERVATION : 3 à 4 ans

ACCORDS PARFAITS : Parfait pour un poisson en sauce ou au curry

