



Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie

Couleur:

Blanc

Millésime :

2018

Cépage:

Melon de Bourgogne.

Terroirs:

Limono sableux avec une roche mère schisteuse.

Rendement:

55 Hectolitres Hectare.

Vinification:

Pressurage pneumatique Sélection de pressées, débourbage de 24 H mini, maîtrise des Températures pour chaque cuve. Degré alcoolique:

12.0 % Volumique.

Élevage:

Conservation sur ses lies de vinification pendant les 7 mois qui suivent la fin de fermentation. Un batonnage est réalisé pendant le premier mois.

Présentation:

Bouteille type 'Muscadet sur Lie'.

Température de service :

10 à 12 ° C.

**Site internet :** www.bouchaud.fr

