

Famille
Barré
VIGNERONS DEPUIS 1789



Muscadet Sèvre et Maine

Sur Lie 2018

Type de vin : Blanc Sec

Cépage : 100% Melon de bourgogne

Age des vignes : 30 ans

Rendement : 45 Hl/Ha

Vinification : Pressurage pneumatique, débourage statique par le froid, fermentation à basse température.

Elevage : En cuve souterraine, sur lie, pendant au moins six mois.

Note de Dégustation :

« Robe jaune pâle avec des reflets un peu verts.

Nez généreux sur des notes d'agrumes. En bouche, le vin montre une belle ampleur où la minéralité conjugée aux notes iodées et d'agrumes permettra d'accompagner avec merveille les crustacés et poissons. »

Température de service : 9-10°C

Accord Mets : Poissons, crustacés



EARL BARRE FILS
Propriétaires-Vignerons
13 Les Loges, 44690 MONNIERES
France
Tel : +33 7 86 34 12 80
Mail : contact@lechaidelloges.fr