

La Belle Vie

Muscadet

Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Vin certifié Agriculture Biologique



Cépage : 100% Melon de B.

Région de production : Vallée de la Loire, proche de l'Océan, sur le canton de Vallet.

Type de sol : Micaschistes albitiques à 2 micas.

Exposition : Coteau très pierreux et pentu, orienté sud, sud-ouest.

Taille : Guyot simple

Rendement : 45 hl/ha

Degré : 12% Alc./vol.

Sucre : <0.5g/l.

Age des vignes : 40 ans

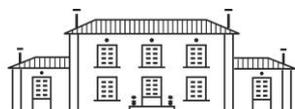
Vendanges : septembre

Vinification: Pressurage pneumatique et débourage par le froid. Fermentation alcoolique thermo régulée. Elevage sur lies fines 8 mois, en cuves souterraines. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid.

Accord Mets/Vins: Coquillages et fruits de mer, poissons grillés, cuisine asiatique, poissons en sauces et viandes blanches. Sans oublier que ce vin plaisir, fera votre bonheur à l'apéritif.

Conservation: 2 à 4 ans

«Nez complexe sur le fruit confit, le coing, la noisette grillée et la réglisse. La bouche est puissante et structuré aux notes poivrées et aux notes de bergamote»



Les Frères Couillaud

Les Frères Couillaud – La grande Ragotière – 44330 La Regrippière – France
www.freres-couillaud.com

