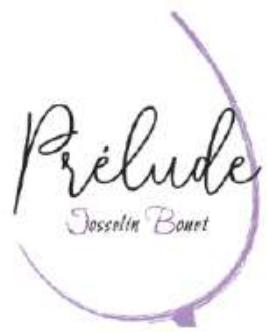




Prélude

L'expression de la jeunesse



Appellation :

Muscadet AC

Cépages :

- 100% melon de bourgogne

Ages vigne : 20/30 ans

Terroir : Limoneux sableux très drainant sur micaschiste

Exposition EST

Production : Taille guyot nantais

Labours des vignes inter ceps

Pas labours inter rang herbe permanentes

Certification : Conversion DEMETER depuis 2022

Vinification :

- Débourbage au froid sans enzymes de clarification
- Fermentation alcoolique en levure indigène (naturel)
- Pas de chaptalisation, Pas de collage

Sulfites : 54 mg/l de SO2 Total

Alcool : 11.15 % vol

Dégustation :

Servir entre 8 et 10°C

Mes sensations :

Nez subtils aux notes mentholé et d'amande. On retrouve aussi le côté melon de bourgogne.

En bouche, beaucoup de finesse et de puissance d'

On garde le côté fraîcheur de cette cuvée.

Garde :

Jusqu'à 2 ans

Accords « mets/vins » :

Il sera le parfait compagnon de vos toasts de rillettes de poissons, ou de vos crevettes à l'apéritif.

Mais il sera aussi se dévoiler lors du repas avec des plats simples (sushis, raclette, ...).