



Prélude

L'expression de la jeunesse



Appellation :

Muscadet AC

Cépages :

- 100% melon de bourgogne

Âges 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, ...).