



DOMAINE DE LA
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

Cuvée n° 9

Production moyenne de 4 500 bouteilles

Caractéristiques des vignes

Cépage : Melon de Bourgogne

Exposition : Sud-est sur les côteaux de la Moine

Géologie : Sol silico-argileux sur roche mère composée de granites et micaschistes

Age : 65 ans

Conduite : Culture raisonnée - certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE)

Rendement moyen : 40 hectolitres par hectare

Surface : 3 hectares

Caractéristiques du vin

Vinification :

- Pressurage pneumatique
- Débourage à froid
- Fermentation thermorégulée
- Elevage sur lies fines pendant 40 mois minimum en cuves souterraines verrées
- Batonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche) : une fois par an

Vendange : Mécanique

Conseils de dégustation

Issue de parcelles sélectionnées de notre vignoble implanté sur les côteaux de la Moine, cette cuvée d'exception a été mise en bouteille après un long élevage sur lie de 40 mois. Ce vin fin, ample et élégant développe alors toute sa richesse et sa minéralité.

Accord mets et vins :

A vocation apéritive ou à servir avec des poissons à sauce, coquilles St Jacques, volailles, filets mignon... A servir frais (10-12°C) après aération.



Domaine de la Garnière

202 La Garnière - Saint Crespin sur Moine - 49230 SEVREMOINE - France

Tél : +33 (0)2 41 70 40 25

Mail : fleurance@garniere.com

www.garniere.com

