



DOMAINE DE LA
GARNIERE

VAL DE LOIRE

MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

Cuvée Vieilles Vignes

Production moyenne de 10 000 bouteilles

Caractéristiques des vignes

Cépage : Melon de Bourgogne

Exposition : Sud-est sur les coteaux 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
- Batonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche)
- Mise en bouteille après 10 mois d'élevage sur lie

Vendanges : Mécanique

Conseils de dégustation

Ce vin blanc sec à la robe limpide et aux reflets jaune pâle. Le nez est fin et complexe au caractère de terroir. Ample et équilibrée, sa bouche longue révèle sa minéralité et des arômes frais.

A boire maintenant ou à laisser patienter : sa personnalité se développera encore.

Accord mets et vins :

A accorder avec des crustacés, poissons et coquilles St jacques.



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

