



GRES DES LOUPS

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie
2020

Cépage : Melon de Bourgogne

Age moyen des vignes : 102 ans

Terroir : Familial, planté par l'arrière grand-père en face de notre cocon familial sous la surveillance de nos 3 huskys

Rendement : 40 hl/ha

Vendange : Manuelle

Degré naturel : 12,1 % vol

Elevage en fût en amphore en grès pendant 2ans

Température de service : 12°C

Ouverture 1 à 2 heures avant dégustation

Elevage : 28 mois sur lie en amphore

Dégustation

Nez fin sur la minéralité.

En bouche, léger perlant qui s'estompe par une ouverture avant.

Très bon équilibre entre rondeur et gras avec une minéralité persistante.

En accord avec vos mets

«Vin de gastronomie par excellence, vous le servirez avec bonheur sur des poissons en sauce, du fromage, des viandes blanches et même du foie gras ».



405 la Haie Trois Sous-44690 Maisdon/Sèvre



06-63-90-79-04



herve.lebas@neuf.fr

