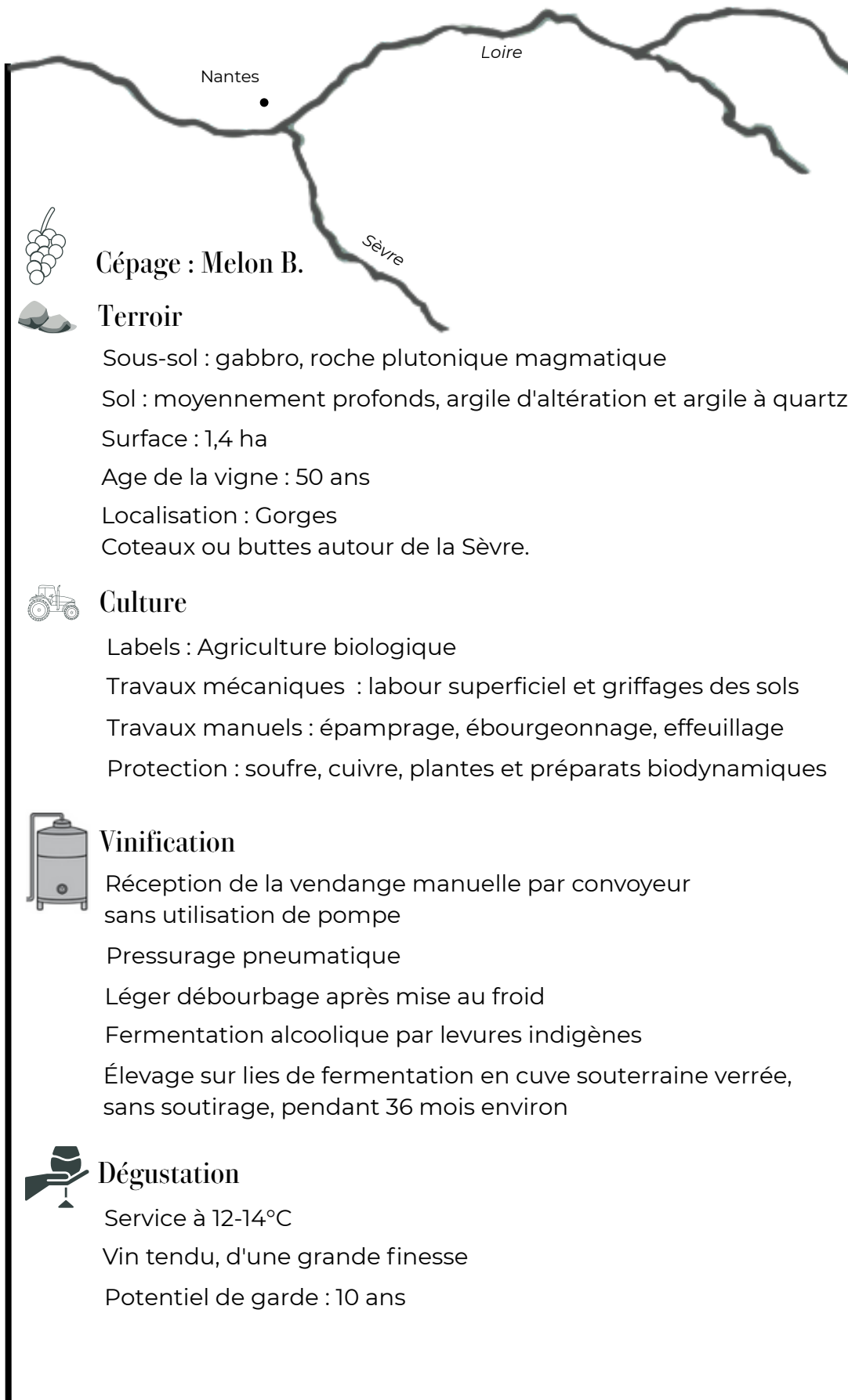


Gorges

Muscadet Sèvre et Maine - Appellation Gorges contrôlée



Cépage : Melon B.



Terroir

Sous-sol : gabbro, roche plutonique magmatique

Sol : moyennement profonds, argile d'altération et argile à quartz

Surface : 1,4 ha

Age de la vigne : 50 ans

Localisation : Gorges

Coteaux ou buttes autour de la Sèvre.



Culture

Labels : Agriculture biologique

Travaux mécaniques : labour superficiel et griffages des sols

Travaux manuels : épannage, ébourgeonnage, effeuillage

Protection : soufre, cuivre, plantes et préparats biodynamiques



Vinification

Réception de la vendange manuelle par convoyeur sans utilisation de pompe

Pressurage pneumatique

Léger débourage après mise au froid

Fermentation alcoolique par levures indigènes

Élevage sur lies de fermentation en cuve souterraine verrée, sans soutirage, pendant 36 mois environ



Dégustation

Service à 12-14°C

Vin tendu, d'une grande finesse

Potentiel de garde : 10 ans