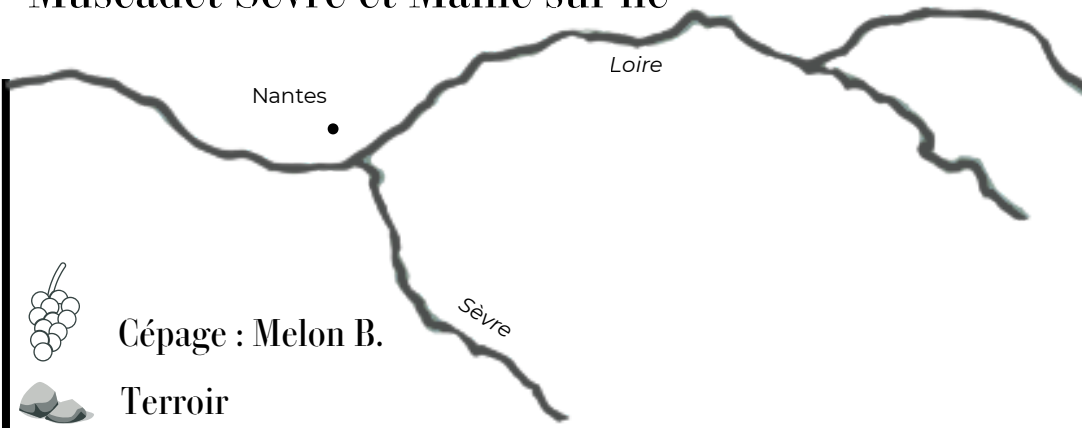


Briords

Muscadet Sèvre et Maine sur lie



 **Cépage : Melon B.**

 **Terroir**

Sous-sol : granite à biotite et hornblende écrasé
Sol : Sablo-limoneux peu profond
Surface : 4,4 ha
Age de la vigne : 50 ans
Localisation : Château-Thébaud
Parcelle d'un seul tenant

 **Culture**

Labels : Agriculture biologique et Biodyvin
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 en vendange entière
Léger débourage après mise au froid
Fermentation alcoolique par levures indigènes
Élevage sur lies de fermentation en cuve souterraine verrée, sans soutirage, pendant 8 mois

 **Dégustation**

Service à 10-12°C
Nez de fleurs blanches et d'agrumes, attaque vive, pamplemousse, finale saline et tendue
Potentiel de garde : 10 ans
"Très digeste, Briords impressionne par sa vivacité saline"
RVF2026