



Muscadets Sèvre et Maine sur lie de la Tourlaudière

Clos des Sarrasinières

Récolte et vinification

Maîtrise des températures de vinification .

Utilisation de levures indigènes.

Elevage sur lie avec batonnages pendant la saison hivernale.

Le terroir et le vin

Le clos des Sarrasinières, d'une superficie de 4 ha, forme un double coteau sur une ancienne métairie des seigneurs de Fromenteau.

Ce Muscadet est issue d'un terroir 100% Amphibolites.

Ce sol apporte à la fois des notes minérales persistantes, beaucoup de souplesse, de puissance et de complexité.

Embouteillage et garde

Mise en bouteilles en Mars et juin afin de conserver un maximum de perlant.

A table

Ce Muscadet mariant terroir et souplesse est idéal à l'apéritif et accompagne parfaitement poissons et fruits de mer. Bouchage synthétique.

Garde: de 3 à 5 ans

Terra Vitis

Observer, respecter pour produire

