



## Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Melon des Gabares

Vin Blanc



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



### Notre Histoire Gabare :

Sur la Loire, à l'image des Gabares voguant sur dernier fleuve sauvage d'Europe au gré des vents et des courants, se découvre un vignoble travaillée en agriculture biologique. Les vignerons apportent un soin particulier au travail du sol, leurs savoir-faire consistent à intervenir le moins possible sur la vigne tout en concentrant leurs efforts sur le suivi et l'anticipation des processus naturels. La qualité du raisin fait l'essentiel du vin. En cuve, comme dans les vignes, on laisse la nature s'exprimer.

### Le Vignoble :

Appellation : AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie  
Superficie: 35 ha  
Encépagement : Melon de Bourgogne

### Terroir :

Dominante de calcaire, issus de vignes cultivées en bio.

### Vinification :

Vinification «sur Lie», cette méthode nantaise consiste à laisser reposer le Muscadet sur son dépôt de fermentation tout l'hiver sans soutirage ni filtration ce qui apporte de la richesse au vin.

Degrés d'Alcool : 12°

### Dégustation :

L'œil : Or blanc lumineux

Le nez : Vif floral et minéral

La bouche : Ronde, souple aux arômes floraux et minéraux en pointe, avec touche de coing

### Température de dégustation et Alliance :

Servir à 10°C

Suggestion culinaire : Il accompagnera à merveille, poissons coquillages et fromage de chèvre

