



**AOC MUSCADET SÈVRE-
ET-MAINE**



Millésime 2021



100% Melon B.



Travaillée en agriculture biologique depuis plus de 10 ans, cette parcelle est la doyenne du domaine (plantée en 1956)



Cette cuvée profite d'un élevage en cuve verrée de neuf mois sur lies fines de vinification



12% vol.



Cette cuvée dévoile des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche (citron, pomme, poire) et de pierre mouillée



Une attaque en bouche finement perlante, qui laisse ensuite s'exprimer des notes de fruits blancs, soutenues par une touche de minéralité



Idéale pour accompagner vos poissons ou assiettes de fruits de mer



Servir entre 8 et 10° C



À déguster dans les 3 ans