



# ANCRAGE



**AOP MUSCADET-SEVRE-  
ET-MAINE**



Millésime 2022



100% Melon B



Des vignes de 30 ans sont utilisés pour élaborer cette cuvée.



Une macération pelliculaire de 12 heures avant le pressurage et 18 mois d'élevage en cuve verrée.



12% vol.



Ce vin dévoile des notes de fleurs blanches, d'agrumes frais et des notes iodées.



Une bouche enveloppante avec une belle longueur et amplitude.



Ce vin accompagnera vos poissons de Loire en sauce, vos volailles à la crème.



Servir entre 10 et 12° C



À déguster dans les 5 ans