



DOMAINE DE LA  
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

## MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

Cuvée n° 9

Production moyenne de 4 500 bouteilles



### Caractéristiques des vignes

**Cépage :** Melon de Bourgogne

**Exposition :** Sud-est sur les coteaux de la Moine

**Géologie :** Sol silico-argileux sur roche mère composée de granites et micaschistes

**Age :** 65 ans

**Conduite :** Culture raisonnée - certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE)

**Rendement moyen :** 40 hectolitres par hectare

**Surface :** 3 hectares

### Caractéristiques du vin

#### Vinification :

- Pressurage pneumatique
- Débourbage à froid
- Fermentation thermorégulée
- Elevage sur lies fines pendant 40 mois minimum en cuves souterraines verrées
- Batonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche) : une fois par an

**Vendange :** Mécanique

### Conseils de dégustation

Issue de parcelles sélectionnées de notre vignoble implanté sur les coteaux de la Moine, cette cuvée d'exception a été mise en bouteille après un long élevage sur lie de 40 mois. Ce vin fin, ample et élégant développe alors toute sa richesse et sa minéralité.

#### Accord mets et vins :

A vocation apéritive ou à servir avec des poissons à sauce, coquilles St Jacques, volailles, filets mignon... A servir frais (10-12°C) après aération.



### Domaine de la Garnière

202 La Garnière - Saint Crespin sur Moine - 49230 SEVREMOINE - France

Tél : +33 (0)2 41 70 40 25

Mail : fleurance@garniere.com

[www.garniere.com](http://www.garniere.com)

