



DOMAINE DE LA
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

Cuvée Réserve



Production moyenne de 2 500 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 lente puis élevage sur lie en fût de chêne français pendant 8 mois minimum
- Batonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche)

Vendange : Mécanique

Conseils de dégustation

Cette sélection parcellaire est issue d'un clos de vignes anciennes implantées sur les coteaux de la Moine. Un vin d'exception !

Ce vin aromatique s'exprime par une bouche longue et ample.

Accord mets et vins :

Il s'appréciera à l'apéritif, avec des poissons (en sauces ou grillés), coquilles St Jacques, sautés de veau, volailles...

A servir frais : 10 - 12°C



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

