



DOMAINE DE LA
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

Cuvée Tradition



Production moyenne de 25 000 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 : 30 ans

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

Rendement moyen : 45 hectolitres par hectare

Surface : 9 hectares

Caractéristiques du vin

Vinification :

- Pressurage pneumatique
- Débourbage à froid
- Fermentation thermorégulée
- Elevage sur lies fines
- Batonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche) -
- Mise en bouteille après 8 mois d'élevage sur lie

Vendanges : Mécanique

Conseils de dégustation

Ce vin blanc sec à la robe pâle aux reflets argentés exhale un nez plaisant entre la fleur blanche et le citron. La bouche est fraîche et souple.

Accord mets et vins : A accorder avec des fruits de mer et poissons.

Peut également être servi à l'apéritif.



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

