PRELUDE



Appellation :
Muscadet Sèvre et Maine
Cépage :
100% Melon B
Terroir :
micaschiste
Production :
Taille guyot nantais
Labours au cheval des vignes inter ceps
Pas de labours inter rang herbe permanentes
Certification :
DEMETER
Vinification :
Pas de Débourbage
Fermentation alcoolique en levure indigène (naturel)
Pas de chaptalisation
Pas de collage
Sulfites : 35mg/l
Alcool : 12.08 %
Mes sensations :
Nez subtils aux notes mentholé
En bouche, beaucoup de finesse. Ou l'on garde le côté fraîcheur de cette cuvée.
Accords « mets/vins » :
Il sera le parfait compagnon de vos toasts de rillettes de poissons, ou de vos crevettes à l'apéritif.
Mais il sera aussi se dévoiler lors du repas avec des plats simples (sushis, raclette, …).