

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Le Saint Versant »



« **Le Saint Versant** » est issu de vignes âgées d'environ 70 ans.

L'exposition de ces vignes et leur production modérée offrent une **maturité idéale** des raisins. Le sous-sol de gneiss et les argiles de surface confèrent à ce Muscadet une minéralité expressive. Après une vendange manuelle précise, la vinification est traditionnelle « **sur lie** » en cuves souterraines.

Ce Muscadet est d'un jaune léger et cristallin.

Le **nez minéral** révèle de subtils arômes de fleurs blanches.

A la dégustation, on découvre un Muscadet équilibré avec une élégance riche et fruitée, et une pointe de fraîcheur.

La persistance en bouche est sa signature.

Bouteille 75 cl
Carton de 6 ou 12 bouteilles

Région : Val de Loire
Type de Vin : vin blanc sec
Cépage : 100 % Melon B.
Vinification : élevage sur lie de 10 mois minimum
Vol. Alc. : 12 %