

MUSCADET « CUVÉE M »

STÉPHANE ORIEUX

APELLATION

AOC Muscadet
Région Val de Loire

CÉPAGE

Melon de Bourgogne

TERROIR

Argilo-limoneux sur micaschiste

VIGNES

Vignes de 10 à 20 ans
Densité de plantation : 6500 pieds / ha
Taille guyot nantais 8 bourgeons
Désherbage mécanique
Ebourgeonnage manuel
Rendement 45 à 50 hl/ha

VINIFICATION

Transfert de la vendange par gravité
Pressurage pneumatique doux
Fermentation avec levures indigènes
Elevage sur lie de 6 à 8 mois
Embouteillage à partir du mois d'avril

GARDE

2 à 3 ans

DOMAINE DE LA BREGEONNETTE

La Touche | 44330 Vallet
02 40 46 68 41 | 06 85 25 18 98
contact@muscadet-orieux.com
www.muscadet-orieux.com



Dégustation

Vin de fraîcheur, fruité et tonique, au nez d'agrumes.

Bouche fraîche et perlante aux notes minérales, signature des terroirs de notre vignoble.

Accords mets-vin

Dégustation à 10 – 12 °C

Bouteille à ouvrir agréablement avec les huîtres, crustacés et sardines grillées ; avec les salades et gratins de légumes... ou à l'apéritif !