

LA GRAND-PIÈCE

STÉPHANE ORIEUX

TYPE DE VIN

AOC Muscadet Sèvre et Maine
Région Val de Loire

CÉPAGE

Melon de Bourgogne

TERROIR

Sélection d'une parcelle de vignes de plus de 40 ans exposée Sud-Est et jouxtant le bourg de Vallet
Sol peu fertile, sous-sol de micaschiste

VIGNES

Vignes de plus de 40 ans
Densité de plantation : 6500 pieds / ha
Taille guyot nantais 8 bourgeons
Désherbage mécanique
Ebourgeonnage manuel
Rendement 35 à 45 hl/ha

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Transfert de la vendange par gravité
Pressurage pneumatique doux
Fermentation avec levures indigènes
Elevage sur lie de 8 mois en cuves souterraines verrées (typiques de la région)
Mise en bouteilles au mois de mai

GARDE

3 à 5 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 caractère, ample, fruité et minéral. Nez intense sur des notes de fruits blancs et d'agrumes. Bouche riche, suave. Vin complexe, minéral, avec de beaux amers en fin de bouche.

Accords mets-vin

À servir à 10-12 °C. Se boit à l'apéritif ; avec des fruits de mer, sur de beaux poissons en sauce, en accompagnement de viandes blanches ou de fromage de chèvre...