

VIGNE DE LA PRÉE

STÉPHANE ORIEUX

APELLATION

IGP Val de Loire
Région Val de Loire

CÉPAGE

Merlot 70%
Cabernet Sauvignon 30 %

TERROIR

Limono-argileux sur micasciste

VIGNES

Vignes de 10 à 20 ans
Densité de plantation : 6500 pieds / ha
Taille guyot double 8 bourgeons
Désherbage mécanique
Ebourgeonnage manuel
Rendement 40 à 50 hl/ha

VINIFICATION

Transfert de la vendange par gravité
Pressurage direct doux (pressoir pneumatique)
Fermentation avec levures indigènes
Elevage sur lies fines de 6 mois
Mise en bouteilles au mois de mars

GARDE

1 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 plaisir. Nez expressif aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise) et de fleurs. Bouche suave, fruitée et légèrement épicée. Finale fraîche et vive.

Accords mets-vin

À servir à 10-12 °C

Vin convivial à partager entre amis. Apéritif, accompagnement de charcuterie, de saumon fumé, de pizza-maison, de salade d'été...