

MUSCADET

« LA BREGEONNETTE »

STÉPHANE ORIEUX

APELLATION

AOC Muscadet
Région Val de Loire

CÉPAGE

Melon de Bourgogne

TERROIR

Peu fertile, limono-argileux sur
micaschiste

VIGNES

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

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Transfert de la vendange par gravité
Pressurage pneumatique doux
Fermentation avec levures indigènes
Élevage sur lie de 7 à 10 mois en cuves
souterraines verrées (typiques de la
région)
Embouteillage à partir du mois d'avril

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, beau classique dont la qualité ne se dément pas d'un millésime à l'autre. **Bouquet aromatique intense de fruits blancs et d'agrumes confits qui explose au nez et évolue sur le minéral et le grillé.** Bouche longue et riche mais fraîche, fruitée et complexe, toujours minérale, qui révèle l'identité des terroirs de la Bregeonnette. Belle acidité.

Accords mets-vin

À servir à 10-12°C

Se boit à l'apéritif, en accompagnement de plateaux de fruits de mer, sur les beaux poissons, le fromage de chèvre...