

CUVÉE EONIOS

STÉPHANE ORIEUX

APELLATION

Vin de France blanc

CÉPAGE

Melon de Bourgogne

TERROIR

Sélection d'une parcelle de vignes de plus de 40 ans. Sol peu fertile, sous-sol de micaschiste.

VIGNES

Densité de plantation : 6500 pieds / ha
Taille guyot nantais 8 bourgeons
Désherbage mécanique
Ébourgeonnage manuel
Rendement 35 à 45 hl/ha

VINIFICATION

Cuvée vinifiée sans sulfites ajoutés.
Vendanges manuelles.
Transfert de la vendange par gravité.
Pressurage pneumatique doux.
Fermentation avec levures indigènes puis fermentation malolactique.
Élevage sur lie de 8 mois en cuves sphériques de grès pour préserver la fraîcheur et la précision du vin.
Mise en bouteilles au mois de mai avec inertage des bouteilles.

GARDE

2 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 vivant avec de la fraîcheur, du caractère et une belle énergie. Le vin évolue avec l'aération après ouverture. Sa dégustation est une découverte, une surprise, une émotion qui perdure...

Accords mets-vin

À servir à 10-12°C

À boire dans la journée après débouchage.

Se boit à l'apéritif ; avec des fruits de mer, sur de beaux poissons en sauce, en accompagnement de viandes blanches ou de fromages de chèvre...