

CUVÉE JOSEPH

STÉPHANE ORIEUX

APELLATION

IGP Val de Loire
Région Val de Loire

CÉPAGE

Merlot 60%
Cabernet Franc 40%

TERROIR

Limono-argileux sur micaschiste

VIGNES

Deux parcelles de 15 à 20 ans
Superficie totale d'1,20 hectare
Densité de plantation: 6500 pieds/ha
Taille guyot double 8 bourgeon
Désherbage mécanique
Vendanges manuelles
Rendement 40 à 50 hl/ha

VINIFICATION

Vendange éraflée à 100%
Cuvaion de 5 à 8 jours avec remontages
et pigeages
Fermentation avec levures indigènes
Fermentation malolactique
Deux soutirages avant l'embouteillage
du 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 fruité, délicat et équilibré.

Nez expressif de fruits rouges (griottes, mures...), notes épicées et fumées. Bouche souple fruitée, structure tannique harmonieuse.

Accords mets-vin

À servir à 16-18°C

En accompagnement de charcuterie, poulet fermier, pièces de bœuf; quiches, tartes aux légumes; fromage.