

# MUSCADET « CUVÉE M »

## STÉPHANE ORIEUX

### APELLATION

AOC Muscadet  
Région Val de Loire

### CÉPAGE

Melon de Bourgogne

### TERROIR

Argilo-limoneux sur micaschiste

### VIGNES

Vignes de 10 à 20 ans  
Densité de plantation : 6500 pieds / ha  
Taille guyot nantais 8 bourgeons  
Désherbage mécanique  
Ebourgeonnage manuel  
Rendement 45 à 50 hl/ha

### VINIFICATION

Transfert de la vendange par gravité  
Pressurage pneumatique doux  
Fermentation avec levures indigènes  
Elevage sur lie de 6 à 8 mois  
Embouteillage à partir du mois d'avril

### GARDE

2 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 fraîcheur, fruité et tonique, au nez d'agrumes.**

Bouche fraîche et perlante aux notes minérales, signature des terroirs de notre vignoble.

### Accords mets-vin

**Dégustation à 10 – 12 °C**

Bouteille à ouvrir agréablement avec les huîtres, crustacés et sardines grillées ; avec les salades et gratins de légumes... ou à l'apéritif !