

# 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...