

L'ECLOGITE



AOC Muscadet



Millésime 2018



100% Melon de Bourgogne



Vignes d'une cinquantaine d'année sur un sol limoneux argileux avec des amphibolites en surface.

Procédé d'enherbement puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourage et fermentation à température contrôlée. Pas de fermentation malo-lactique pour cette cuvée, afin de conserver sa fraîcheur.

Elevage 46 mois sur ses lies.



Ce vin accompagnera à merveille votre menu gastronomique. Idéal à l'apéritif avec coquilles St Jacques, poissons en sauce, fromages à pâte dure comme le Comté ou le Beaufort

