



La Tarcière

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie **Millésime 2017**

Vin fruité et expressif qui allie souplesse et fraîcheur en bouche.



Fruity and expressive wine, combining supple tones with a large degree of coolness.

FICHE TECHNIQUE

Cépage Grape variety	Melon de bourgogne 100%
Sélection Selection	Vignoble agé de 15 à 30 ans, provenant du terroir «La Tarcière»
Terroir Terroir	Sol peu profond sur micasciste et gneiss
Culture Wine growing	Vin conduit sans désherbant ni produit chimique de synthèse. Labours des sols, pallissage sur 3 fils.
Vinification Wine making	Traditionnelle avec maîtrise des températures. Conservation sur Lie durant 6 mois.
Acidité Acidity	3.7 g/l
Sucre réducteur Residual sugar	1.2 g/l
Alcool % Alcochol	11.6
Rendement Yield	50 Hl/ha
Sulfites Sulphites	Apport limité : <50 mg/l de SO2 Total
Production Production	10 000 bouteilles

L'avis de notre oenologue

« Nez : vin frais et fruité avec des notes de fruits blancs et de fruits mûrs.
Bouche : attaque fraîche avec beaucoup de chère et une belle matière rehaussée d'une légère minéralité. »

