



TOONU

MUSCADET AC SANS SOUFRE AJOUTÉ



Cépage : Melon de Bourgogne



Terroir : Sols peu profonds sur Granit peu altéré, Gneiss du Loroux-Bottreau



Surface : 1 ha

Travail de la vigne : Taille en guyot nantais courte, maîtrise des rendements (45hL/ha maximum). Griffage inter-rang, labours inter-cep, enherbement partiel, travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, rognage...)



Récolte : Mécanique avec tri à la parcelle puis en cave, protection sous gaz carbonique



Vinification : Pressurage pneumatique, sans débourbage, fermentation alcoolique levures indigènes et malolactique spontanée, protection jusqu'à la mise en bouteille



Élevage : Sur ses lies 6 à 8 mois en cuve souterraine béton verrées à la nantaise, mise en bouteille sous azote



Dégustation : Température idéale de service entre 9° et 10°C, carafer environ 2 heures avant de servir



Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans



Commentaires sur le Millésime : Robe jaune, nez tarte tatin et bouche fruitée, ronde et gourmande d'amandes grillées, un léger perlant lui confère une fraîcheur subtile



Accords Mets et Vins : Surprenant à l'apéritif ou accompagné d'un Curé Nantais

Suivez-nous sur nos réseaux !

