

FLEUR DE GABBRO

2023

Appellation :

AOP Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Cépage :

Melon de Bourgogne 100%

Âge de la vigne: moyenne de 48 ans

Dégustation :

Fine, élégante et enveloppante, la Fleur de Gabbro s'exprime sur des notes amples au registre fruité et fumé avec un arrière-plan aux effluves minérales. Elle évolue vers une finale désaltérante, où les registres citronnés et d'agrumes amplifient le relief de cette cuvée.

A déguster en apéritif avec des toasts de chèvre frais. Ample et saline, elle sublimerait les poissons en sauce et fromages aux fleurs.

Service :

Servir entre 11° et 13°. À déguster dès maintenant ou à garder (potentiel de garde : 10 ans).



Terroir :

Une roche magmatique appelée « Gabbro » sous forme altérée, la clé de l'exceptionnelle profondeur des vins. Orientation Sud-Ouest.

Production :

De petits rendements font de cette cuvée terroir un concentré de fruit et de minéralité.

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles dans les meilleures conditions. Pressurage pneumatique immédiat. Réception du jus de raisin par gravité sans pompage. Fermentation de 20 jours avec contrôle des températures. Aération au 2ème jour de fermentation pour multiplier les levures indigènes. Élevé pendant 20 mois en cuves souterraines aux parois de verre jusqu'à la mise en bouteille.

Degré : 12%vol

FIN ET MINÉRAL, AVEC DE BEAUX AMERS SCULPTANTS