

*La Griffe des Bons Crus*

*Domaine de la Grange*

Situation	25 kms Sud - Est de Nantes dans la Vallée de la Loire
Appellation	Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie
Présentation	Bouteille type Muscadet verte, capsule complexe blanche
Conditionnement	Carton 6 ou 12 bouteilles couchées
Cépage	100 % Melon de Bourgogne mono cépage
Terroir	Silico argileux et gabro
Vinification	Pressurage pneumatique Fermentation en cuves verrées, thermo régulée Elevage de six mois sur Lie total Assemblage des différentes parcelles de l'exploitation
Degré	12 °
Acidité	4,3gr/l
Dégustation	Couleur : verte dorée, très étincelante, Nez : fruité avec des notes de fleurs blanches, typiques de l'appellation, Bouche : vive et épanouie, pleine, structurée, équilibrée, le léger perlant lui confère de la fraîcheur.
Garde	5 ans voir plus
Consommation	Ce vin est le compagnon de tous les moments. A déguster entre 8 et 12degrés. Agréable à l'apéritif et il accompagne merveilleusement Poissons et crustacés.

