

## La Griffe des Bons Crus

## Domaine Bretonnière Vieilles Vignes

Situation	25 km sud est de Nantes dans la Vallée de la Loire
Appellation	Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie
Présentation	Bouteille Nantaise, l'utilisation de celle-ci est soumise à une Commission de dégustation, bouchon naturel, Capsule complexe Blanche
Conditionnement	Carton 6 ou 12 bouteilles couchées.
Cépage	100 % Melon de Bourgogne, vignes âgées de 40 à 60 ans, Sélectionnées sur le domaine familial.
Terroir	Silico-argileux et gabbro
Vinification	Pressurage pneumatique Fermentation en cuves verrées, thermo régulée Fermentation longue
Degré	12 %
Acidité	4,5 gr/l
Dégustation	Couleur : verte dorée, grande brillance Nez : fin, puissant, fruité, dominante fruits confits Bouche : vin ample et gras. Le parfait équilibre entre L'attaque vive et la rémanence donne un ensemble Très harmonieux. Son léger perlant naturel lui confère Un bon fringant.
Garde	5 ans voir plus
Consommation	Excellent apéritif, compagnon indissociable des Crustacés, des poissons en sauce, du brochet au Beurre blanc, des Coquilles Saint Jacques. Dans les vieux millésimes, il accentuera la délicatesse Des viandes blanches. Déguster entre 10 et 12 degrés.

