

Muscadet A.C.



- **Le vigneron :** Olivier LEBRIN
- **Production annuelle moyenne :** 30 000 btles
- **Degré Alcoolique :** 12%/vol
- **Disponible en :** 75cl, BIB 5, 10, 20 litres

- **Cépage(s) :** Melon de Bourgogne
- **Type de Sol:** roches vertes
- **Rendement:** 65 hl/ha
- **Age des vignes :** 20 ans
- **Vendange :** Mécanique

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:

Traditionnelle avec une attention particulière à la maîtrise des températures pour obtenir finesse et fruité.

Elevage:

Durant 6 mois en cuves souterraines sur les lies fines de fermentation pour conserver la fraîcheur.



«Brillance teintée de jaune pâle, avec des qualités olfactives très fruitées et un final gustatif avec beaucoup de longueur....»

Tenue et conservation

2 – 3 an(s)



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 8° C / 11°C

A consommer en kir, avec des fruits de mer ou en vin de compagnie. Très apprécié auprès de moules marinières.

Récompenses :

- Médaille d'Argent à Mâcon 2011 (Silver medal)



.....

Le MOT DU VIGNERON :

« Sans prétention, il vous surprendra par sa générosité! »

Muscadet A.C



- **The winegrower :** Olivier Lebrin
- **Annual production :** 30 000 btles
- **% Alc. :** 12% /vol
- **Available in :** 75cl, BIB 5, 10, 20 litres

- **Grape Variety(ies) :** Melon de Bourgogne
- **Type of soil :** ...
- **Yield:** 65 hl/ha
- **Age of the vine:** 20 years
- **Harvest :** mechanical

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:

Traditional with particular attention to the temperature control for finesse and fruitiness.

Maturing:

For 6 months in underground tanks on fine lees to preserve freshness.



" Pale yellow dress with olfactory qualities of very fruity taste and a final with great length "

Aging potential :

2-3 years



Culinary agreements:

To serve at 8° C / 11° C
Good match with seafood

AWARDS :

- Médaille d'Argent à Mâcon 2011 (Silver medal)



Winemaker comments ::

« Unpretentious, he will surprise you with its generosity! »