

La Morandière Muscadet Sèvre-et-Maine 2024



Unités : 12 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	La Morandière
Appellation	Muscadet-Sèvre-et-Maine-sur-lie AOC
Région	
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Temps de Garde	3 à 6 ans
Encépagement	100% Melon de Bourgogne
Viticulture	Conversion Biologique
Vinification	Pressurage en grappes entières; Débourage statique pendant une nuit ; Fermentation spontanée en cuves inox; Filtration à la terre de diatomée avant mise en bouteille au printemps.
Surface de production	Situé à Mouzillon-Tillières, à l'est de l'appellation; Parcelle en pente douce à environ 60 mètres d'altitude;
Sol	Sols issus de gabbro (roche magmatique riche en magnésium et fer), recouverts d'une couche sablo-limoneuse. Présence de silex orangé et de quartz.
Élevage	Inox.
Ce qui le rend unique	Un Muscadet à contre-courant des expressions classiques, alliant pureté et précision avec une signature minérale marquée. Le vin dévoile des notes de zeste de citron, de pomme verte et une subtile touche de pierre mouillée. La bouche est droite, tendue, portée par une acidité vibrante qui s'étire vers une finale longue et saline. Une