

Variedades

100% Melon de Bourgogne de viñas de 30 años

Origen

Francia, Loira, Muscadet, Gâtigné

Suelo

granito, cuarzo blanco y rosa

Vinificación

vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable

Crianza

24 meses sobre lías en depósitos de hormigón

Características

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**BRETAUDEAU
MUSCADET GRANITE
"CLOS DES PERRIÈRES"**JÉRÔME BRETAUDEAU, Muscadet, Gâtigné

2023 48804 75 CL

Una muy buena añada gracias a una primavera lluviosa seguida de un verano seco y soleado. En nariz: notas muy minerales, florales y ahumadas. En boca: entrada suave, con una agradable frescura y acidez. La textura es deliciosa, seguida de notas minerales y salinas.