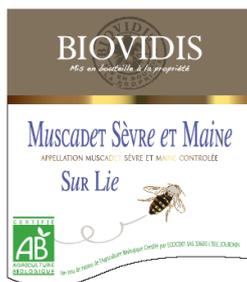


BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie Cuvée l'Abeille



Vin Biologique certifié FR-BIO-01.



Philosophie

L'abeille est l'une des premières victimes de l'utilisation de pesticides et de la dégradation de l'environnement. Sans elle, l'équilibre écologique serait gravement menacé. PROTEGEONS LA.

Le Vignoble :

Appellation : Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Age des vignes : de 25 à 35 ans
Encépagement : Melon de Bourgogne

Terroir :

Sol argilo siliceux. Sous-sol de roche tendre Schiste et micaschiste et gneiss. Les sols sont labourés comme autrefois.

Vinification :

Cette cuvée de Muscadet produite en agriculture biologique est l'expression naturelle d'un terroir de roche verte et amphibolite. La vinification a été conduite de manière traditionnelle avec maîtrise des températures et avec l'utilisation des levures naturelles du raisin. Après un élevage sur lie, ce Muscadet a été mis en bouteille, sans collage.
Degrés d'alcool : 12°

Dégustation :

Robe : Vin d'une couleur pâle et brillante
Nez : puissant avec des arômes de fleurs, rehaussé d'une touche minérale
Bouche : attaque souple et enveloppée, beaucoup de rondeur et de gras. Finale soutenue avec une belle fraîcheur. Vin à fort potentiel, alliant terroir et le fruit du savoir-faire des vignerons

Température de dégustation et Alliance :

Servir frais 8° à 10°C en accompagnement de coquillages, de fruits de mer, poissons, entrée (salades composées, hors d'œuvre).

Conservation :

A déguster dès maintenant.

