

# Clos des Orfeuilles

## Muscadet-Sèvre-et-Maine

### INFORMATION

---

**Appellation :** Muscadet  
Sèvre et Maine sur Lie

**Cépage :** Melon de  
Bourgogne

**Alcool :** 12% Vol

**Certification :** Vin  
Biologique



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification parcellaire. Cuves en inox et cuves en béton souterraines. Développement de la fermentation alcoolique par levures indigènes sélectionnées sur nos propres parcelles : une vinification authentique dans le respect ancestral du terroir. Elevage sur lies pendant 10 mois.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Loire

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :** Océanique

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** La robe est brillante, aux reflets jaune paille.

**Nez :** Nez intense et complexe, entre fruits exotiques, agrumes, anis.

**Bouche :** La bouche est riche, avec une aromatique complexe et persistante, de la longueur en bouche, beaucoup d'ampleur et de plaisir et un côté salin très marqué.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 14-16°C

**Accords mets et vins :** Poissons fumés, bar en croûte de sel, poulet aux morilles, rôti de veau. Pour les connaisseurs, à l'apéritif sur un fromage de chèvre très affiné.

**Garde :**

