

Muscadet à ma manière

Le terroir, le Melon B en monocépage, un élevage sur lies pour un équilibre entre rondeur et fraîcheur. Ce vin exprime à sa manière ce que le Muscadet représente pour moi — un vin gourmand, subtil et élégant.

## Le Millésime

Mis en bouteille fin juillet 2025, cette deuxième mise pour ce millésime a passé un an et demi en cuve souterraine béton. Cet élevage prolongé a développé sa complexité aromatique, sa gourmandise, des notes de fruit à chair blanche telle une poire juteuse, le tout porté par une belle trame vive.

## La Vigne

Melon de Bourgogne 100%

Vallée de la Loire / Orthogneiss  
Guyot simple Poussard  
Ecocert / Biologique + pratiques biodynamiques  
Vendanges uniquement manuelles

## Le Chai

Les raisins sont pressés directement.  
Presse pneumatique.  
Fermentation avec des levures indigènes uniquement.  
Élevage en cuves souterraines béton pendant 18 mois.  
Pas de collage, pas de filtration.

Soufre total: 31 mg/l  
Soufre libre: < 10 mg/l  
Alcool: 12 %  
Vin de France.



## La Dégustation

À la fois élégant et expressif, minéral et enjoué. La salinité rencontre la pêche blanche, les notes florales évoluent vers la noisette fraîchement décortiquée, et de soyeuses touches de mirabelle laissent place à une sensation de raisin frais, croquant en bouche.

## La Table

Un joyeux apéro ou partenaire des fromages pas trop forts, tels qu'un chèvre frais, un crottin de Chavignol jeune ou des fromages de brebis doux.  
Fruits de mer et poissons, crus ou en légère marinade.  
Classiques comme la sole meunière, le sandre au beurre blanc (classique Muscadet), la truite aux amandes.  
Salades et plats végétariens aux agrumes, herbes et fromages légers – essayez de dresser les légumes à l'huile de noisette pour jouer sur la fraîcheur croquante du vin.

Servir frais, environ 8–10°C