

# VIGNOBLE GANICHAUD

## MUSCADET de VIGNERON



### Millsésimé 2019



Tout commence par les VENDANGES MANUELLES qui permettent de sélectionner les grappes de qualité. Après une première décantation sommaire enlevant les plus grosses impuretés, la fermentation démarre pour durer 15 jours environ. Ensuite, nous maintenons en suspension les constituants de la fermentation, permettant ainsi d'acquérir un vin d'une plus grande richesse. Durant l'hiver, nous laissons les éléments se déposer par gravité dans le fond de la cuve, formant ainsi LA LIE... Au printemps suivant, nous mettons en bouteilles le vin obtenu en le TIRANT DIRECTEMENT SUR SES LIES.



- Cépage : Melon de bourgogne  
Vinification : Véritable méthode traditionnelle d'élevage sur lie : vendanges manuelles. Ce vin provient d'un terroir sélectionné que l'on **garde au moins 18 mois en cuve avant la mise en bouteilles.**  
Garde : 5 ans et plus  
Terroir : Terrain argilo schisteux. Commune de Vallet Mouzillon.  
Dégustation : Belle robe jaune d'or. Nez de terroir animé de tonalités végétales et minérales. La bouche est partagée entre vivacité et richesse avec une dimension minérale qui prend peu à peu le pas.  
Accord Mets et Vins : Apéritifs, fruits de mers, poisson grillés



Ingrédients : Raisins, SO2