

VIGNOBLE GANICHAUD

Cru MOUZILLON-TILLIERES



Le Cru Mouzillon-Tillières reflète un terroir argilo-schisteux unique et un savoir-faire rigoureux.

Tout commence par des vendanges manuelles, essentielles pour sélectionner les plus belles grappes de Melon de Bourgogne. Après une décantation naturelle, la fermentation dure 15 jours minimum.

Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant au moins 24 mois, sans soutirage, dans des cuves enterrées. Cet élevage long développe une rondeur, une complexité aromatique et un potentiel de garde élevé.

En hiver, les lies se déposent naturellement. Ce contact prolongé apporte une texture soyeuse, une structure profonde et des notes minérales typiques du cru.

La mise en bouteille, réalisée après le 1er septembre de la 3e année suivant la récolte, se fait directement sur lies, selon la tradition des grands Muscadets.



- **Cépage** : Melon de Bourgogne
- **Vinification** : Vendanges manuelles. Élevage prolongé sur lies fines pendant 24 mois minimum, sans soutirage, dans le respect des exigences du Cru Communal Mouzillon-Tillères. Cette méthode révèle toute la complexité de ce terroir d'exception.
- **Garde** : 10 - 15 ans
- **Terroir** : Sols argilo-schisteux et altérites de gabbro, typiques du cru Mouzillon-Tillères.
- **Dégustation** : Robe jaune dorée intense. Nez expressif et profond, mêlant agrumes confits, poire mûre et notes fumées. La bouche structurée, légèrement minérale offre une fin de bouche soyeuse et persistante.
- **Accords Mets et Vins** : Idéal avec poissons de caractère (lotte, bar, turbot), coquillages nobles (coquilles Saint-Jacques, homard), volailles en sauce et fromages affinés.



Ingrédients : Raisins, SO2