

Muscadet Clos de la Fevrie 2020 - Domaine Le Fay D'Homme



Nazione: Francia
Regione: Loira
Geologia Terreno: Siliceo-argilloso
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Melon de Bourgogne
Annata: 2020
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 6 mesi in vasche di cemento
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 21 giorni, affinamento in vasche di cemento interrato per 6 mesi.

Naso di resina e yogurt, la bocca possiede grinta e uno sviluppo fresco, rigoroso e avvolgente.

Questa cuvée nasce dalla cooperazione tra un gruppo di vignaioli della zona di Nantes. Da una selezione di vecchie vigne di Melon di Bourgogne.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 21 giorni, affinamento in vasche di cemento interrato per 6 mesi.

Naso di resina e yogurt, la bocca possiede grinta e uno sviluppo fresco, rigoroso e avvolgente.