

MONNIERES SAINT FIACRE

MICHEL DELHOMMEAU

9 Rue de la Huperie 44690 Monnières



<u>Appellation</u>	Cru Communal Muscadet de Sèvre et Maine
<u>Cépage / Variety</u>	100 % Melon de Bourgogne
<u>Age des vignes / Age of vines</u>	30 ans / 30 years
<u>Terroir / Soil</u>	Terroir de Gneiss, sol sablo-limoneux. <i>Terroir of Gneiss, soil of sandy loam.</i>
<u>Vinification / Winemaking</u>	Vendanges manuelles. Pressurage de 2h, vinification en cuve par levures indigènes sans produits chimiques, fermentation jusqu'à épuisement des sucres. Ajout de sulfites à faible dose et élevages sur lie en cuve souterraine béton verrée de 24 à 36 mois. <i>Manual harvesting.</i> <i>2 hours of pressing, wine making in tank by indigenous yeasts without chemical products, fermentation while sugar last.</i> <i>Addition of sulfites at low dose and ageing on lies in underground concrete tank from 24 to 36 months.</i>
<u>Dégustation / Tasting notes</u>	Arômes de pomme sucrée avec des notes florales. Ce vin est puissant avec une certaine complexité aromatique révélatrice des qualités de ce vin de garde. <i>Aromas of sugary apple with floral notes. This wine is powerful with a certain aromatic complexity revealing the qualities of this wine with a good aging capacity.</i>
<u>Conservation / Storage</u>	4 ans / 4 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Vin idéal pour un apéritif, des fruits de mer, des poissons en sauce et des viandes blanches. <i>Ideal wine for an aperitif, sea food, fishes with sauce and white meats.</i>



VINI BE
GOOD

contact@vinibegood.com

02 47 97 38 00