



Le Moulin de la Touche

MUSCADET SUR LIE

Région	Val de Loire
Dénomination	AOP Muscadet/lie
Cépages	100 % Melon
Couleur	Blanc
Millésime	2025
alcool	12 %
Contenance	75 cl



Terroir	Sol sableux, sur roche volcanique.
Vinification – élevage	Vendanges à maturité du cépage, pressurage pneumatique, débourbage à froid, fermentation thermo-réglée à 16 °C. Élevage sur lies fines en cuves pendant 6 mois.
Dégustation	Robe jaune pâle. Vin souple, arôme de fruits blancs et nez très floral. Note très minérale en bouche voire un peu salin. A servir avec des fruits de mer, huîtres ou un poisson.
Service	Servir entre 8° et 10° À boire dans les 2 ans
Références	1 étoile au Guide Hachette des vins 2025

Le Moulin de la Touche

Vincent HERISSE

Le moulin de la touche

44580 BOURGNEUF EN RETZ - FRANCE

Tél : +33 (0)2 40 21 47 89 - port : +33 (0)6 23 12 21 10

contact@lemoulindeatouche.com - www.lemoulindeatouche.com

