

Domaine Batard Langelier



Monnières Saint - Fiacre

Vin de Cru



AOC Muscadet Sèvre & Maine



100% Melon de Bourgogne | Vignes de 60 ans

Rendements : 40 Hl/Ha

Vendanges mi-Septembre à maturité optimale



Le cru Monnières-Saint-Fiacre est caractérisé par un sous-sol de gneiss recouvert de sols limono-sableux de texture assez fine. La précocité et la fertilité sont modérées. La maturation est régulière. Le vent très présent sur les pentes assainit la vigne.



Fruit d'un travail méticuleux à la vigne tout le long de l'année, Le raisin est transporté à la cave avec soin. Puis mis dans un pressoir pneumatique. Le jus de raisin est légèrement débourbé puis fermente naturellement en cuve souterraine verrée, sans ajout de levure.



L'élevage dure ensuite au minimum 2 ans sur les lies issues de levure de la fermentation, avec d'éventuels bâtonnages. Cet élevage prolongé confère au Monnières-Saint-Fiacre une structure charnue.



Servi carafé à 12-14°C, ce vin doté d'une texture crémeuse, d'une amertume et d'une touche d'agrumes rafraîchissantes peut accompagner votre repas de l'apéritif au fromage.



C'est le partenaire idéal des poissons ainsi que de la cuisine asiatique légèrement épicée.

