

Domaine Batard Langelier



Le Besson

Anciennement cuvée **Didascalie**



AOC Muscadet Sèvre & Maine



100% Melon de Bourgogne | Vignes de 40 à 60 ans
Rendements : 45 Hl/Ha
Vendanges à la mi-Septembre à maturité optimale



Roche mère de gabbro à 40 cm de profondeur



Pressurage doux à réception de la vendange avec un pressoir pneumatique. Débourage statique d'une journée et fermentation en cuves enterrées verrées émaillées.
Levures indigènes.



Elevage 18 mois en cuve verrées émaillées enterrées, bâtonnage durant les premières semaines d'élevage. Mise en bouteilles 1^{ère} semaine de mars.



Remarquable finesse aromatique, avec des arômes de fruits blancs, une minéralité intense, ainsi qu'une note iodée et saline rappelant sa proximité à l'océan. Grand potentiel de garde.



Cuisine locale à base de crustacés, Saint Jacques et poissons grillés.

