

DOMAINE HAUTE FÉVRIE

SÉBASTIEN BRANGER

VIGNERON-INDÉPENDANT EN MUSCADET

Appellation : Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Age moyen des vignes : 15 à 35 ans

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne

Vendanges à la main

Vinification et élevage : Pressurage direct des grappes. Débourage après 18 à 24 heures. Fermentation classique de 2 à 3 semaines avec régulation des températures comprises entre 16 et 18 ° C. Elevation sur lies pendant 6 à 8 mois.

Cuvée de jeunes vigne –15 à 35 ans– sur les terrains les plus précoces de notre Domaine qui dominant les coteaux de la Sèvre (gneiss).

La "Haute Févrie" est apprécié de tous pour sa ligne de conduite qui reste typique du Muscadet : Frais, fruité avec le perlant léger du "sur lie" et une petite note de parfum d'agrumes plaisants. Il est plus particulièrement apprécié avec les fruits de mer.

Haute Févrie

