



MUSCADET SEVRE-ET-MAINE

ROYAL OYSTER

LA MAISON

Fondata nel 1893 da Monsieur Brédif, la Maison Brédif è una delle Case più conosciute e più rispettate della regione per la sua qualità. Rilevata dal Barone Patrick de Ladoucette nel 1980, nelle antichissime cantine scavate nel tufo, si continua a mantenere viva la tradizione della produzione di vini a base Chinon e Muscadet.



CARATTERISTICHE

Prodotto nella denominazione più nota ed apprezzata, Muscadet Sèvre-et-Maine Landreau
Uve: 100% Melon de Bourgogne
SUOLO: gneiss di Loroux
ETÀ: 30-45 ANNI
ESPOSIZIONE: Nord e Sud
VINIFICAZIONE: fermentazione a bassa temperatura, affinamento sui lieviti in botte.
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 2-3 anni

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore brillante con profumi floreali, di pera, mela ed agrumi. Le nuances saline si apprezzano maggiormente al palato in un gusto ampio, grasso con un finale fresco e fruttato.