



## Clos de la Butte

Cépage	100 % Melon de Bourgogne
Appellation d'origine contrôlée	Muscadet Côtes de Grand lieu sur lie
Sols	Roche mère métamorphique (amphibolites, éclogites avec accumulation de quartz roulés et silex.
Age des vignes	40 ans
Méthode de vinification	Récolte manuelle - Pressurage lent – fermentations alcooliques spontanées – élevage court sur lies totales jusqu'à la mise bouteille (début avril)
Dégustation	Nez floral. Vin frais, fin, élégant et salin. 11,5 %