



La Noë

Cépage	100 % Melon de Bourgogne
Appellation d'origine contrôlée	Muscadet Côtes de Grand lieu sur lie
Sols	Granites et gneiss
Age des vignes	20 ans
Méthode de vinification	Pressurage lent – fermentations spontanées – élevage sur lies totales jusqu'à la mise bouteille (début avril)
Dégustation	Expression plus minérale de nos Côtes de Grand Lieu. Vin fin, salin et iodé. 11,5 %