



DOMAINE DE LA HAUTE FÉVRIE

Clos de la Févrie
Muscadet-Sèvre et Maine
2020

 Biologique

	Code produit	10516369
	Prix licencié	17.15\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée de la Loire
	Sous-région	Nantes
	Appellation	Muscadet-Sèvre et Maine
	Cépage(s)	Muscadet 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine Haute Févrie se situe au cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine, à 18 Km au sud-est de NANTES. Implanté sur les coteaux de la Sèvre entre Saint-Fiacre et Monnières, les vignes du domaine bénéficient des meilleures conditions de maturation procurant ainsi au Muscadet une grande expression du terroir.

NOTES SUR LE PRODUIT

Issue de très vieilles vignes, plantées en 1922 sur les Coteaux de la Sèvre, plantées sur les meilleurs terroirs du domaine. Les sols peu profonds forcent la vigne à puiser ses ressources plus en profondeur, près de la roche mère. Ce vin au corps très puissant, généreux, extravertie en saveurs. La finale avec de beaux amers mûrs et des nuances pralinées.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pressurage direct des grappes. Débourage après 18 à 24 heures. Fermentation de 3 à 4 semaines avec des levures naturelles (température de 18 à 20 ° C). Bâtonnage 2 à 3 fois avant la fin de l'année puis élevage sur lies pendant 11 à 13 mois.

19,75\$

* Prix de détail suggéré



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie