



DOMAINE DE LA HAUTE FÉVRIE

22,35\$

* Prix de détail suggéré



Gras Moutons Muscadet-Sèvre et Maine 2018

 Biologique

	Code produit	14393458
	Prix licencié	19.42\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	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)	Melon de Bourgogne (Muscadet) 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	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 DE DÉGUSTATION

Les Gras Moutons est un Muscadet Sèvre et Maine sur lie au corps très puissant, généreux, extravertie en saveurs. La finale avec de beaux amers mûrs et des nuances pralinées est particulièrement prometteuse.

NOTES SUR LE PRODUIT

Gras Moutons est une cuvée issue d'une parcelle située sur les coteaux de la Maine à Saint-Fiacre. Ces 7 Ha de vignes d'un même tenant sont plantés sur une veine d'amphibolite (roche métamorphique de couleur bleu verdâtre).

ÉLABORATION DU PRODUIT

Élevage sur lie pendant 11 à 14 mois.

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

JULIEN BIRON
(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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale