

Domaine des Roches



Muscadet souple frais et fruité, bien agréable à déguster entre amis, il fera le bonheur de tous. A boire sur les Fruits de mer, à l'apéritif ou sur des poissons. C'est vraiment le vin plaisir.



VINIFICATION : récolte mécanique, présentant une qualité sanitaire, analytique, organoleptique optimale. Pressurage puis débouillage soigneux sur 12 à 24 heures avec contrôle olfactif et gustatif. Macération préfermentaire à froid durant 72 heures avec brassage des bourbes fines. Fermentation par paliers avec utilisation de levures aromatiques type C19 sur 12 jours puis soutirage sur lies fines, conservation à basse température (15°).