



Appellation	Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Nom de la cuvée	Clos des Grands Primos
Cépage	100% Melon de Bourgogne
Degré alcoolique	12% Vol
Terroir	Les vignes sont cultivées sur un terroir de Gneiss et micaschiste à l'altération superficielle.
Culture de la vigne Vinification	Le vignoble est en agriculture biologique, les vignes sont donc cultivées sans désherbants ni produits chimiques de synthèse. Les vendanges sont faites à maturité optimale. Le pressurage pneumatique est lent et la fermentation est naturelle. La mise en bouteilles est réalisée directement sur lies par nos soins.
Elevage	Le vin est élevé sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteille effectuée au domaine par nos soins.
Dégustation	Le nez est fin et fruité. La bouche est fruitée, avec une expression du terroir riche et subtile. A servir entre 10° et 12°
Accord mets-vins	Il fait dès à présent l'unanimité à l'apéritif, sur les poissons, homards et autres fruits de la mer.

C'est un Muscadet Sèvre et Maine sur lie de plaisir.

28, le Pé de sèvre, 44330 Le Pallet, FRANCE

www.bedouet-vigneron.com / michel@bedouet-vigneron.com / Michel : 06.85.42.12.66 / Antonin : 06.07.67.32.77