

DOMAINE HAUTE FÉVRIE

SÉBASTIEN BRANGER

VIGNERON-INDÉPENDANT EN MUSCADET

Clos Joubert



Appellation : Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Age moyen des vignes : de 40 à 50 ans

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne

Terroir : Gneiss (roche métamorphique)

Vendanges à la main

Vinification et élevage : Vinifiée et élevée en fût (50% fût en chêne et 50% fût en acacia) durant 9 à 10 mois.

La cuvée du "Clos Joubert" provient d'une parcelle de vigne dominant la Sèvre.

Elle a la particularité d'être vinifiée et élevée en fût durant 9 à 10 mois (de la fermentation à la mise en bouteilles). Le fût procure ainsi au Muscadet des arômes légèrement boisés aux notes de vanille et d'épices douces.