

DOMAINE HAUTE FÉVRIE

SÉBASTIEN BRANGER

VIGNERON-INDÉPENDANT EN MUSCADET

Gras Moutons



Appellation : Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Age moyen des vignes: de 60 à 88 ans

Encépagement: 100% Melon de Bourgogne

Vendanges à la main

Vinification et élevage: élevage sur lie pendant 11 à 14 mois.

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).

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.