

DOMAINE HAUTE FÉVRIE

SÉBASTIEN BRANGER

VIGNERON-INDÉPENDANT EN MUSCADET

éclipse - Vendanges Automnales -



Vin de France

Encépagement: 100% Melon de Bourgogne

Vendangés à la main en cagette ajourée puis ventilé afin de déshydrater le raisin et ainsi concentré les sucres naturels du raisin

Vinification et élevage: Une fois la concentration optimale, les raisins sont pressés en grappes entières durant une dizaine d'heure. Débourage après 18 à 24 heures. Fermentation de 4 à 5 semaines avec des levures naturelles (température entre 18 et 22 ° C). Elevage sur lies pendant 7 à 9 mois.

Actuellement, nous sommes sur le millésime 2014 avec un dosage naturel à 66 gr de sucre/litre. On retrouve un très bel équilibre entre le sucre et l'acidité du Melon de Bourgogne.