

MUSCADET 2023

« LA BREGEONETTE »

STEPHANE ORIEUX



Situation : Dans le secteur de Vallet, l'un des dix crus communaux situé à l'Est du Muscadet, le discret Stéphane Orioux cultive son vignoble en bio depuis 1991. Sur un terroir principalement composé de micaschistes, de granite et d'argiles, les vins trouvent ici une chair pulpeuse, dessinée tout en finesse, sans aucune austérité grâce à des élevages soignés en cuve souterraine.

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne

Terroir : limono-argileux sur micaschiste

Température de Service : 10° C

Potentiel de Garde : 2025 à 2028

Observations : Après une vinification soignée, alliant la maîtrise des températures et un élevage nourri sur lies fines, cette cuvée prend toute son ampleur. Elle est dotée d'une belle intensité et d'une grande minéralité, aux effluves d'agrumes, basée sur un registre floral soutenu. Des sensations gustatives iodées laissent apparaître une harmonieuse fraîcheur, alliant finesse et subtilité. Son léger « perlant », iconique du Muscadet, stimule les papilles et renforce son esprit cristallin.



Idées d'accompagnements : Gastronomie maritime sans artifice : Bar ou Lotte grillés, Brochettes de gambas, Encornets poêlés...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

