

**44690 Saint Fiacre sur Maine  
France**

CEPAGE : Melon de Bourgogne

COMPOSITION DU SOL : Amphibolite (roche bleue verte métamorphique  
Issue de gabbro)

AGE DES VIGNES : 25 ans en moyenne.

HISTOIRE : Situé sur la commune de Vertou, à la confluence des rivières Sèvre et Maine, c'est dans ce lieu aujourd'hui appelé « Avineaux » que l'on a trouvé le plus ancien document attestant de l'existence du Melon de Bourgogne en région nantaise. Daté de 1616, c'est un contrat de prise de bail passé entre Suzanne de Beucé et Louis Ménard concernant une vigne située aux « Navineaux », paroisse de Vertou.

SURFACE EN PRODUCTION: 3 hectares d'un seul tenant.

RENDEMENT: 35 hl/ha

QUANTITE PRODUITE: 14 000 bouteilles

TYPE DE VINIFICATION: Débourbage statique de 12 heures.  
Fermentation lente recherchée : 2 semaines à 18-20°C avec des levures Sélectionnées. Pas de chaptalisation .Elevage sur lies de vinification en cuves inox (316L) pendant 6 -8 mois suivi d'une légère filtration sur terre de diatomées avant mise en bouteilles en juin 2024.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Pureté, finesse et minéralité : tels sont les premières notes de dégustation qui viennent à l'esprit. Le nez évoque les agrumes et les fleurs blanches. En bouche, c'est un vrai vin de soif où les saveurs iodées et salines sont prédominantes.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 6 à 8°C

CONSERVATION : A boire dans les deux ans.

ACCORDS PARFAITS : avec les huîtres de Cancale ou de Saint Vaast  
La Hougue

