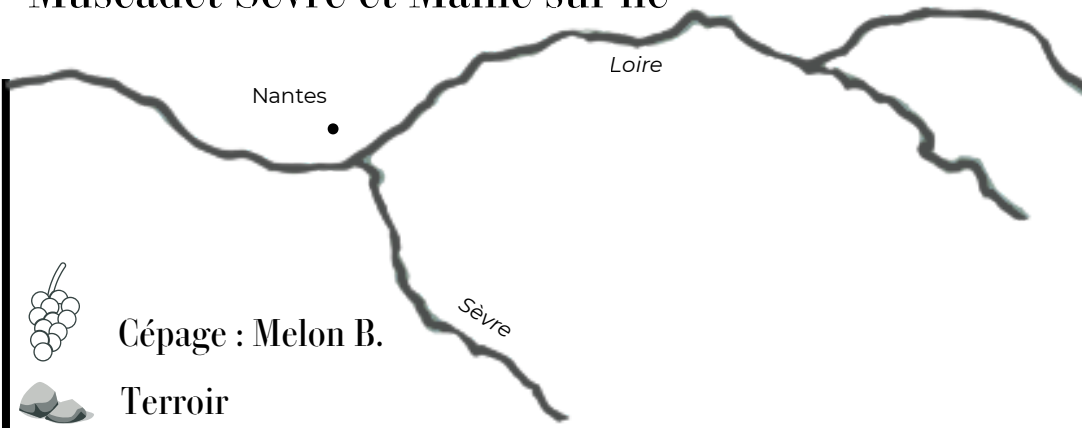


Briords

Muscadet Sèvre et Maine sur lie



Nantes

Loire

Sèvre



Cépage : Melon B.



Terroir

Sous-sol : granite à biotite et hornblende écrasé
Sol : Sablo-limoneux peu profond
Surface : 4,4 ha
Age de la vigne : 50 ans
Localisation : Château-Thébaud
Parcelle d'un seul tenant



Culture

Labels : Agriculture biologique et Biodyvin
Travaux mécaniques : labour superficiel et griffages des sols
Travaux manuels : épannage, ébourgeonnage, effeuillage
Protection : soufre, cuivre, plantes et préparats biodynamiques



Vinification

Réception de la vendange manuelle par convoyeur sans utilisation de pompe
Pressurage pneumatique en vendange entière
Léger débourage après mise au froid
Fermentation alcoolique par levures indigènes
Élevage sur lies de fermentation en cuve souterraine verrée, sans soutirage, pendant 8 mois



Dégustation

Service à 10-12°C
Nez de fleurs blanches et d'agrumes, attaque vive, pamplemousse, finale saline et tendue
Potentiel de garde : 10 ans
"Très digeste, Briords impressionne par sa vivacité saline"
RVF2026