

# Bel Abord



Appellation	AOP Muscadet Sèvre et Maine
Couleur	Blanc
Roche	Gneiss
Cépage	Melon de Bourgogne
Vignoble	Vignes de 40 ans, cultivées en agriculture biologique. Les sols sont labourés et les vendanges manuelles avec tri à la parcelle.
Vinification & Élevage	Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Débourage à froid. Élevage de 9 à 12 mois sur lie, en cuve souterraine, avec batonnage régulier.
Accord Mets & Vins	Apéritif, carpaccios de poissons, fruits de mer.

## Description :

Le coteau de Bel Abord fait face au village de Saint Fiacre et surplombe la rivière Maine. De ce beau terroir de gneiss, de ce vignoble faisant face au soleil levant, les ceps de Melon, cépage unique du Muscadet, puisent la fraîcheur, la minéralité et des notes de fruits intenses, avec une belle texture et une finale saline.

## Principales distinctions :

**93/100** Decanter - **90/100** Revue du Vin de France - **92/100** Wine Enthusiast – **Exceptional** Food & Wine Magazine - **16,5/20** Jancis Robinson