



CUVÉE : La Moynerie

CÉPAGE : 100% Sauvignon

TERROIR :

- Marnes Kimméridgiennes à petites huîtres (Pouilly-sur-Loire)
- Silex Rouges Albiens (Saint-Andelain)
- Calcaires Portlandiens compact à grains fins (Tracy-sur-Loire)
- Calcaires Oxfordiens à plaquettes (Saint-Martin-sur-Nohain)

AGE DES VIGNES : 20-25 ans

RENDEMENT : 45-50 hl/ha

VENDANGE : Manuelle en caissettes de 10-12 kg

VINIFICATION : Vinifié et élevé en cuves inox, foudres et demi-muids pendant 10 à 12 mois sur lies fines. Fermentation alcoolique entre 18 et 20 °C

DÉGUSTATION : La Moynerie exprime toute la densité et la pureté aromatique, minérale et saline de chaque terroir. La typicité bien particulière de cette cuvée accompagne à merveille les poissons en sauce et les viandes blanches.

CONSERVATION : 10 à 15 ans

CUVÉE : La Moynerie

GRAPE VARIETY : 100% Sauvignon

TYPE OF SOIL :

- Kimmeridgian marls with small oysters (Pouilly-sur-Loire)
- Albian Flint (Saint-Andelain)
- Portlandian limestone (Tracy-sur-Loire)
- Oxfordian limestone (St Martin-sur-Nohain)

GRAPEVINES AGE : 20-25 years old

YIELD : 45-50 hl/ha

HARVEST : Manual using 10-12 kg crates

WINEMAKING : Vinified and matured in stainless steel vats, tuns and half tuns for 10 to 12 months on fine lees. Alcoholic fermentation between 18 and 20 °C

TASTING : La Moynerie expresses all the density and aromatic, mineral and saline purity of each terroir. The very particular typicity of this cuvée goes perfectly with fish in sauce and white meat.

STORAGE : 10 to 15 years

La Moynerie

RN7, 1 La Route Bleue – F 58150 – Saint-Andelain – Tél. +33 (0)3 86 39 14 72 – lamoynerie@michel-redde.com

www.michel-redde.com

SAS au capital de 150 000€ - TVA FR41329779284 – RCS 329 779 284 Nevers – FRREX20211725