LA QV

laqv.ca



Le Domaine

21,35$

Spécialité par lot

3760201530009

DOMAINE BEDOUET



Encore de belles pépites ligériennes !

Au Sud-Est de Nantes, au cœur du Muscadet, se trouve le vignoble Bedouet, conduit sous les bons soins de Michel et ses enfants, Florie et Antonin. Œuvrant sur le domaine depuis 1985, Michel entame la conversion biologique de ses vignes au tournant 2010, de quoi en obtenir la certification en 2013.

Fruit d'un travail précis et soigné, le melon de Bourgogne, ici récolté en roi, est vinifié de façon traditionnelle, et élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Depuis quelques années, la famille s'adonne avec enthousiasme à des vinifications plus naturelles, signant d'ailleurs quelques cuvées non filtrées, et sans soufre ajouté.

Provenance : France / Loire

Appellation : Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Type : Blanc **Millésime :** 2025

Cépage : melon de Bourgogne

Vinification : pressurage délicat; débourbage statique sur 24h; fermentation via levures indigènes.

Élevage : sur lies, en cuve béton souterraine

Dégustation : arômes délicats d'agrumes frais et melon, acidité vive, corps léger, finale à la fois fruitée et saline.

« Un blanc cristallin on ne peut plus représentatif de ses origines, tant par sa vitalité et par son profil aérien que par ses arômes nets de citron, de fruits blancs et de melon, avec, en filigrane, cette minéralité proverbiale du muscadet. » - Nadia Fournier, Février '26.