

# MICHEL REDDE

---

## A.O.C. Loire- Pouilly Fumé

La Moynerie tiene 42 hectáreas situadas en el corazón de la denominación donde se ha puesto rumbo hacia una cultura natural y poco intervencionista; suplementos orgánicos controlados, trabajos duros y meticulosos, trabajo del suelo, cosecha manual en cajas ....



## LA MOYNERIE 2018

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIETADES

100% Sauvignon.

### INFORMACIÓN

Vinificado y madurado en cubas de acero inoxidable, cuba de madera y barril grande de madera, durante 10 a 12 meses en lías finas. Fermentación alcohólica entre 18 y 20 ° C.

### NOTAS DE CATA

El vino "La Moynerie" expresa toda la densidad y la pureza mineral y salina aromática de cada suelo.

### MARIDAJE

La tipicidad muy especial de esta reserva debería ser servida con pescado cocinado en salsa o con carne blanca.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)