



**Appellation :** AOP Muscadet

**Dénomination :** Moi d'Abord

**Le domaine :** Victor de Goulaine.

Après un BTS œnologie, il décide de travailler dans les vignes au côté de son père, dans la région où il est né et qu'il affectionne tout particulièrement. Il s'agit d'un Terroir très spécifique à la confluence du Muscadet et de la Vendée. C'est en 2011 qu'il s'installe à son compte en tant que vigneron pour créer le Domaine de La Grande Villeneuve. Victor a une prédilection pour les Blancs et décide de se concentrer sur les cépages Melon de Bourgogne, Chardonnay, et Sauvignon Blanc qu'il adore. Les Grolleaux pour lesquels il voue une véritable passion font également parti de l'encépagement majoritaire du Domaine. Son truc, ce sont les vins fins, aromatiques et rafraîchissants.

**Le terroir :** Schistes.

**Les Cépages :** 100% Melon de Bourgogne.

**Elevage :** Pour cette cuvée Victor sélectionne chaque année les jus les plus expressifs, ceux qui se révèlent dans les tout premiers jours de vinification. Mise précoce et vinification en Cuve inox.

**Formats disponibles :** Bouteilles 75 cl.

**Notre appréciation :**

Pour cette cuvée qui inaugure le millésime et l'apéro, Victor cherche à extraire de ses Melon de Bourgogne un max de fraîcheur et de délicates notes de fruits à chaires blanches. Un régal sur les fruits de mer d'hiver.

La spatule blanche qui illustre l'étiquette est un oiseau migrateur du genre vorace qui raffole des écrevisses. Il niche au bord du Lac de Grand-Lieu et est de plus en plus présent au cœur des vignes du Domaine de La Grande Villeneuve.

**Certification :** Culture raisonnée non certifiée.

