



# Muscadet

2019

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie - Blanc

Appellation	AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Pays	France
Couleur	Blanc
Millésime	2019
Degré alcoolique	12.5°

## Description du millésime

Avec ses notes de fleurs blanches, notre Muscadet présente un bel équilibré par son fruité et sa minéralité.

## Fiche technique

Cépages	Melon de Bourgogne
Travail de la vigne	Dans la démarche de sols vivants, nous travaillons légèrement les sols sans les retourner. Utilisation de produits de bio contrôle. Pas d'insecticide. Épamprage et suivi de maturité parcelle par parcelle.
Vinification	Pressurage direct, débouillage de 24 heures à 13°C environ. Contrôle des températures de fermentation. Elevage sur lie pendant 8 mois, en cuves enterrées.
Élevage	En cuve sur lie.
Préparation	Après un travail de sélection pour un assemblage qualitatif et révélateur tout le potentiel de notre terroir et du millésime, nous procédons à un léger collage.
Mise en bouteille	Mise en bouteille au Domaine après une légère filtration.
Température de service	10°C à 12°C
Conseils de dégustation	La richesse et la vivacité de cette belle cuvée accompagne les moments entre amis et en famille. Idéal pour accompagner un beau plateau de langoustines.



# Gros Plant

2018

AOP Gros Plant du Pays Nantais - Blanc

Appellation	AOP Gros Plant du Pays Nantais
Pays	France
Couleur	Blanc
Millésime	2018
Degré alcoolique	11.0°

## Description du millésime

Nez : vif sur des notes de fleurs blanches. Bouche : acidulée et friande, avec une belle acidité citronnée.

## Fiche technique

Cépages	Folle Blanche.
Travail de la vigne	Lutte raisonnée sans insecticide. Travail superficiel des sols, épamprage et suivi de maturité. Nos efforts à la vigne nous permettent de récolter un raisin de qualité parfaite pour notre Gros Plant.
Vinification	Pressurage direct, débordage de 24 heures à 13°C environ. Contrôle des températures de fermentation. Élevage sur lie pendant 8 mois, en cuve enterrée.
Élevage	En cuve sur lie.
Préparation	Très peu de manipulation, un léger collage. Compte-tenu de sa qualité, notre 2018 est très peu sulfité.
Mise en bouteille	Mis en bouteille au Domaine après une légère filtration.
Température de service	10°C, pas moins, pour profiter de la belle aromatique de ce vin.
Conseils de dégustation	Avec sa fraîcheur et sa franchise, c'est un vin de plaisir, idéal pour un apéritif, une mise en bouche gastronomique. Accord parfait avec les huîtres.



# Roof Top

2018

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie - Blanc

Appellation	AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Pays	France
Couleur	Blanc
Millésime	2018
Degré alcoolique	12.0°

## Description du millésime

Les meilleures parcelles du domaine, sur des sols de schistes, ont été sélectionnées pour cette cuvée. Avec un bel équilibre, ce Muscadet ample et riche garde toute sa fraîcheur et sa typicité.

## Fiche technique

Cépages	Melon de Bourgogne.
Travail de la vigne	Lutte raisonnée sans insecticide. Travail superficiel des sols, épamprage et suivi de maturité parcelle par parcelle.
Vinification	Pressurage direct, débouillage de 24 heures à 13°C environ. Contrôle des températures de fermentation. Élevage sur lie pendant 8 mois, en cuves enterrées. Assemblage des meilleures parcelles.
Élevage	En cuve sur lie.
Préparation	Léger collage pour éviter toute casse protéique. Analyses régulières pour contrôle. Apport très modéré de sulfites grâce à l'élevage sur lie.
Mise en bouteille	Mise en bouteille au Domaine après une légère filtration.
Température de service	12° C
Conseils de dégustation	A déguster en terrasse, entre amis et dans la bonne humeur. Le nez est bien marqué, sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes. Parfait avec fruits de mer et poissons crus, avec une charcuterie et des rillettes, avec une viande blanche en sauce ou un ris de veau. Bel accord également pour accompagner la cuisine asiatique.