

Domaine des Baluettes

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Millésime 2022

« Notre objectif est que la vigne puisse nous donner à travers ses raisins une expression véritable et totale de son terroir. Pour ce faire, nous tentons avec sagesse et respect de l'accompagner, simplement ».

CEPAGE

Melon de Bourgogne

TERROIR

- **Orthogneiss** exposé plein Sud
- Les vignes du Domaine des Baluettes descendent jusqu'à la Sèvre nantaise pour y chercher la fraîcheur
- Lieu magique et serein préservé de l'urbanisation

MODE DE PRODUCTION

- **Culture BIOLOGIQUE**
- Application de fumier et travail du sol

VINIFICATION

- Vendangé avec soin
- Pressage doux des grappes : obtention d'un jus de raisin fruité et gourmand
- Fermentation spontanée suivi d'un **élevage « Sur Lie complète » durant 6 à 8 mois**
- Mise en bouteilles par nos soins en Avril

DEGUSTATION

Ce Muscadet Sèvre et Maine Sur lie est à l'image de son terroir, **authentique et fruité** avec du caractère.

Robe jaune pâle, moirée de reflets gris et dont le nez intense et parfumé découvre une **touche d'agrumes**. La bouche est fruitée et riche. Cette cuvée joue sur le registre de la **fraîcheur**, de la **finesse** et de la **légèreté**.

ACCORD METS ET VIN

Servir à 10°C. Il est le compagnon idéal des fruits de mer, crustacés et poissons. Partagé entre amis, il donne de la gaieté à vos apéritifs.

RECOMPENSES MILLESIME 2022

Concours des Ligiers : *Médaille d'OR*

Concours des Vignerons Indépendants : *Médaille d'ARGENT*

Concours des vins de Mâcon : *Médaille d'ARGENT*

