

Mature

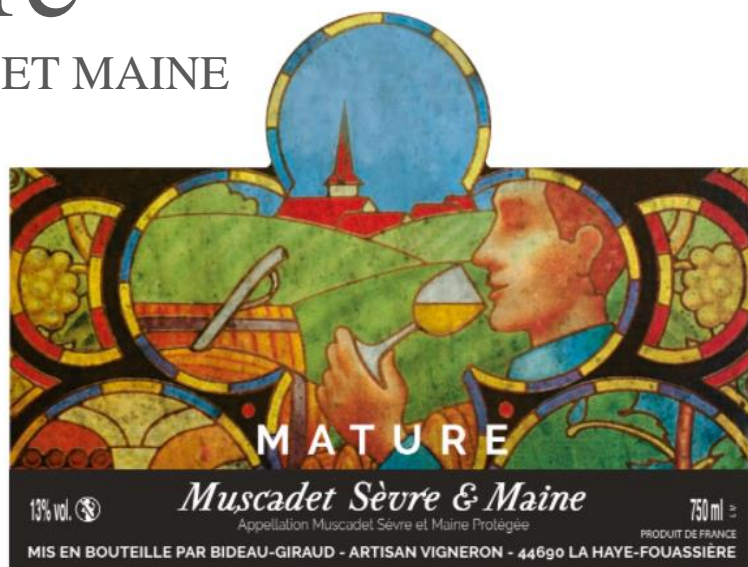
MUSCADET SEVRE ET MAINE

Millésime 2014

« Un Muscadet 2014 d'exception qui sort des sentiers battus, vinifié uniquement les années exceptionnelles »

CEPAGE

Melon de Bourgogne



TERROIR

- Vigne située sur un **très ancien plateau datant du Massif Armoricain**, exposé à l'Est
- Terrain formé de **Micaschiste** : roche feuilletée, entièrement cristalline, où les lits de mica alternent avec ceux de quartz. Aspect feuilleté et brillant dû à l'abondance de mica

MODE DE PRODUCTION

- Certification **Terra Vitis HVE**
- Ligne de conduite alternative et maîtrisée, **respect de la vigne**, du terroir et de l'écosystème
- Empreinte minimale sur l'environnement
- **Traçabilité des pratiques** garantie
- Contrôle par un **organisme certificateur indépendant** (CERTIPAQ)
- Meilleure façon de produire un vin de très grande qualité

VINIFICATION

- Issu d'une vigne à faible rendement 32HL / Ha, **vendangée à la main**
- **Fermentation naturelle en barriques** sans intervention humaine
- Elevage « sur lie complète » pendant 18 mois **sans apport de soufre**
- Mise en bouteille **sans filtration** permettant de préserver la richesse des arômes.
- Dépôt naturel de lies (protection du vieillissement et **conservation naturelle** des qualités organoleptiques)

DEGUSTATION

En bouche, un vin qui étonne par sa **richesse** évoquant la pomme mûre voir compotée. **L'ensemble est équilibré** entre le fruit et l'oxydation. Notes aux nuances de pain brioché sur une **finale minérale**.

ACCORD METS ET VIN

Accompagne à la perfection la poularde et le coq de bruyère, ainsi que les fromages de montagne. Servir à 12°C après un **passage en carafe obligatoire**.