

Les Vieilles Vignes

MUSCADET SEVRE ET MAINE

Millésime 2014

CEPAGE

Melon de Bourgogne

TERROIR

Vignes provenant du meilleur terroir de notre propriété ainsi que de nos plus vieilles vignes (+ de 60 ans).

MODE DE PRODUCTION

- Certification **Terra Vitis et 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

Le secret de cette cuvée résulte de l'équilibre entre un vin de grand caractère et des **fûts d'acacia et de chêne** âgés de trois à six ans.

- Vinifié et élevé « Sur Lie » pendant **36 mois** avec batonnages réguliers apportant souplesse et finesse
- Stockage des bouteilles dans nos chais pendant deux à trois ans afin de **parfaire leur vieillissement**

DEGUSTATION

Nez aux nuances de **miel** et de **fleur d'acacia**. Cette cuvée est corsée et longue en bouche. Elle demande 4 à 8 ans de repos pour s'épanouir pleinement. On obtient alors un vin harmonieux qui enchante le palais par la **richesse** de son **bouquet**. On y remarque de la **rondeur** ainsi qu'un **léger parfum toasté en finale**, apporté par les fûts de chêne. Elle se conserve jusqu'à **10 ans** pour les plus patients.

ACCORD METS ET VIN

Ce vin d'exception est particulièrement apprécié des gourmets. Il se marie à la perfection avec des **mets de haute qualité** : Fois gras, coquille St Jacques, Sandre ou Brochet au beurre blanc. Pour les viandes blanches, on le sert sur une poule au pot ou une blanquette de veau. Servir à 12°C.

