

## Muscadet Sèvre et Maine AOC sur Lie

## Grand Or

## Situation Géographique

*Wine-growing area*

Terroirs situés aux abords de la Loire. Deux rivières la Sèvre et la Maine traversent cette aire d'appellation. Nos sélections proviennent de propriétés situées à MOUZILLON ou VALLET.

*The vineyard is located on the left bank of the Loire river. Both the Sèvre and Maine rivers cross this area and delimitate the guaranteed vintage production zone. Our selections are issued from several estates situated in Mouzillon or Vallet (southeast of Nantes).*

## Typologie du Sol

*Geological characteristic*

Sol silico-schisteux composé plus particulièrement de Gneiss (roche aux propriétés chimiques riches et acides).

*Old formation mixed to volcanic stones with a significant part of schist and gneiss (acid rock).*

## Cépage

*Grape variety*

100% Melon (appelé aussi Muscadet).

*100% Melon, generally known as : MUSCADET.*

## Couleur et degré alcoolique

*Colour and alcohol content*

Or clair brillant à tendance jaune paille - Alcool : 12% vol.

*White tinged with straw yellow. 12% volume.*

## Méthode de Vinification

*Vinification process*

Pressage en pressoir pneumatique et sélection des pressées. Séjour de plusieurs semaines en cuves sur leurs lies. Fermentation alcoolique sous température contrôlée entre 18 et 20° - Conservation sur lie en cuves inox et mise en bouteille au plus tard avant fin mai.

*Horizontal pressing and selection of first juice extracted only. Wine stored for several weeks in its fermentation vat in contact with the lees («Sur Lie» process). Alcoholic fermentation under controlled temperature between 18° and 20°c. Then this MUSCADET is bottled as a «Sur Lie» quality wine before the end of May.*

## Caractéristiques Techniques

*Technical parameters*

Acidité : 4,5 g/l SO<sub>2</sub> libre : 35 mg/l - (données analytiques indicatives).

*Acidity : 4,5 g/l - Sulphur : 35 mg/l (indicative measures).*

## Notes de Dégustation

*Tasting notes*

Vin de belle fraîcheur, sec et fruité aux arômes très développés. Limpide et de belle brillance. L'attaque en bouche en finesse fait place à une évolution progressive pour une finale généreuse et ample. Température de service idéale entre 8 et 10°c.

*Dry, refreshing and fruity wine, rich in aromas which shows limpidity and brilliance. Since this MUSCADET has more body, it takes longer to mature and reveal its roundness and impressive bouquet. It should be consumed cool, between 8 and 10°c.*

