

## Muscadet Sèvre et Maine AOC sur Lie

*Domaine de la Moutonnière***S**ituation Géographique  
Wine-growing area

Terroirs situés près des bords de la Loire. Deux rivières, La Sèvre et La Maine traversent cette aire d'appellation. Propriété de 7 hectares située sur la commune de MOUZILLON - partie Est.

*Both Sevre and Maine rivers are crossing and delimitate this area of MUSCADET appellation. 7 hectares estate located in the eastern part of Mouzillon.*

Terroir de quartz, par conséquent majoritairement siliceux.  
*Mostly siliceous because of the significant part of quartz in the subsoil.*

100% Melon de Bourgogne (appelé aussi Muscadet).  
*100% Melon de Bourgogne, generally known as : MUSCADET.*

Jaune pâle avec de discrets reflets verts - Alcool : 12% Vol.

*Pale yellow tinged with green. Alcohol : 12% volume.*

**M**éthode de Vinification  
Vinification process

Pressurage en pressoir pneumatique. Vinification dirigée sous température contrôlée (18 à 20°C). Cave climatisée et conservation en cuves inox pour partie et cuves souterraines. Mise en bouteille en Avril.

*Directed vinification under controlled temperature.  
Air-conditioned cellar and conservation of this wine for part in stainless steel vats, part in underground vats.*

Acidité : 4,8 g/l SO2 libre : 35 mg/l - (données analytiques indicatives).

*Acidity : 4,8 g/l - Sulphur : 35 mg/l (indicative measures).*

Vin de dentelle. Très beau nez fruité suivi d'une attaque en bouche subtile. Vin à caractère féminin qui se distingue par une touche minérale. De grande classe. A servir autour de 9°C.

*Delicate wine with fruity smell followed by a subtle tackle of the tongue. Delicate wine generally appreciated for its feminine touch.*

*Serving at 9°C.*

**C**aractéristiques  
Techniques  
Technical parameters**N**otes de Dégustation  
Tasting notes