

Muscadet Sèvre et Maine (AOC*) Cuvée Clos de l'Alouette

Rondeur, souplesse, 30 mois sur lie

Cépage : Melon de Bourgogne.

Terroir : clos de cinq hectares présent depuis 1996 sur le domaine, le clos de l'Alouette est composé de sols sableux sur micaschiste, terroirs parmi les plus précoces du Sèvre et Maine.

Vinification : cette cuvée est une sélection du clos de l'Alouette. Elle est vinifiée à part et laissée 30 mois sur ses lies. Après des batonnages fréquents au début puis espacés, le vin est laissé en cuve souterraine typique du pays nantais. Cet élevage va enrichir le vin et lui apporter de la rondeur, de la structure, de la souplesse et de la longueur en bouche.

Mise en bouteille : le vin est soutiré directement de sa lie de fermentation et mis en bouteille à la propriété deux ans et demi après récolte.

Dégustation :

Oeil : sa robe jaune est relevée de reflets dorés.

Nez : sa forte expression aromatique allie des notes de fleurs et de fruits blancs (poires) et fruits secs (noisettes).

Bouche : il développe beaucoup de fruits en bouche, très rond il se termine tout en souplesse.

Accord mets et plats : Idéal à l'apéritif par son côté aromatique, il accompagnera également les poissons, viandes blanches en sauce, certains fromages.

Suggestion de garde : vous pouvez le conserver jusqu'à dix ans en cave, il vous surprendra en développant des arômes de fruits confits, fruits secs.



* AOC : Appellation d'Origine Contrôlée