

# Muscadet Sèvre et Maine Cuvée Alouette sur lie (AOC\*)

*Finesse aromatique et fraîcheur*

**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 :** tous les ans le clos de l'Alouette est vinifié et mis en bouteille séparément des autres clos. Il est caractéristique des sols micaschistes, son élevage traditionnel vise à exprimer toute la finesse du terroir. L'élevage sur lie durant tout l'hiver accompagné de batonnages périodiques permet de développer le fruit et la structure en bouche.

**Mise en bouteille :** selon la méthode traditionnelle, après un élevage de six mois le vin est soutiré directement de sa lie de fermentation et mis en bouteille à la propriété début mars. Après un repos optimal de six mois il exprimera tout son arôme lors de sa dégustation.

**Dégustation :**

Œil : sa robe jaune est relevée de reflets verts.

Nez : très grande finesse au nez révélant des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de notes minérales.

Bouche : d'abord fringant, la bouche développe de la finesse, à dominante fruits blancs, riche et long en bouche. La finale est légèrement citronnée.

**Accord mets et plats :** idéal à l'apéritif par sa finesse aromatique, il exprimera tout son potentiel accompagné de fruits de mer ou d'un poisson de Loire et son beurre blanc nantais.

**Suggestion de garde :** 24 mois, c'est un vin qui exprime tout son potentiel sur ses arômes de jeunesse. Néanmoins, vous pouvez le conserver jusqu'à trois ans en cave.



\* AOC : Appellation d'Origine Contrôlée