

## Le Plessis Glain Vieille Vigne (AOC\*)

*La minéralité et la puissance du Sèvre et Maine sur Lie*

**Cépage :** Melon de Bourgogne.

**Terroir :** ce sont les vignes les plus âgées du domaine (50 ans), la cuvée Vieille Vigne est issue des terroirs les plus qualitatifs du domaine. Ses sols limono-sableux sur micaschiste donnent un vin puissant et riche.

**Vinification :** vendangée manuellement, la cuvée Vieille Vigne bénéficie d'un élevage sur lie prolongé (dix mois), accompagné de batonnages périodiques, rapprochés durant les premières semaines et s'éspaçant au fil des mois.

**Mise en bouteille :** selon la méthode traditionnelle, le vin est soutiré directement de sa lie de fermentation et mis en bouteille à la propriété généralement en juin.

**Dégustation :**

Œil : sa robe jaune est relevée de reflets dorés.

Nez : le nez affiche une forte minéralité, des notes de pierre à fusil alliées à des arômes de fruits blancs.

Bouche : puissant en bouche, gras et long, il présentera dans les premiers mois une astringence qui s'estompera au fil du temps. Ses arômes de fruits secs et fruits confits associés à une grande minéralité confère à ce vin une grande complexité.

**Accord mets et plats :** depuis l'apéritif pour les millésimes les plus récents, en passant par les poissons en sauces, jusqu'aux viandes blanches et fromages pour les millésimes de cinq ans. Servir frais entre 8°C et 10°C.

**Suggestion de garde :**

Jusqu'à cinq ans.



\* AOC : Appellation d'Origine Contrôlée