

CHATEAU DE LA RAGOTIERE

VALLET 2015

Muscadet de Sèvre et Maine

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage: 100% Melon de Bourgogne

Région de production : Vallée de la Loire, proche de l'Océan, sur le canton de Vallet.

Sol : Micaschiste Albitique à double micas (blanc et noir)

Exposition: Sur un coteau très pierreux et pentu exposé plein sud

Taille : Guyot simple

Rendement : 30 hl/ha.

Degré : 12% Alc./vol.

Sucre : <0.5g/l.

Age des vignes : 50 ans

Récolte : Septembre 2015

Vinification: Pressurage pneumatique et débourbage sévère avant la fermentation alcoolique contrôlée à 14-16°C

Elevage sur lies fines 31 mois en cuves souterraines, précipitation tartrique par le froid avant la mise en bouteilles.

Embouteillage : avril 2018

Accord Mets/Vins : Coquilles St Jacques, langoustines à l'américaine, poulet fermier à la crème, homard, sabayon aux fraises.

Conservation : 6 à 10 ans



« Nez gourmand : citron confit, marmelade écrasée, touche d'anis, une envie de le prendre en bouche immédiatement. Suite toute aussi gourmande, fraîche, élégante, ronde, riche avec la pointe d'acidité qu'il faut. »

