

CHATEAU DE LA RAGOTIERE

Cuvée Amélie

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage: 100% Melon de Bourgogne

Région de production: Val de Loire, plus précisément en limite de l'appellation muscadet de Sèvre et Maine, sur le Canton de Vallet.

Type de sol: Schistes sur un coteau très pierreux orienté Sud Est

Taille : Guyot simple

Rendement: 45 hl/ha

Degré : 12% Alc./vol.

Sucre : <0.5g/l.

Age des vignes: 50 ans

Vendanges : septembre

Vinification: Tries sévères aux vendanges, débouillage par le froid pendant 5 jours. Fermentation alcoolique contrôlée sur 4 semaines. Fermentation 100% Malolactique en cuve en début d'hiver. Elevage sur lies fines 14 mois en cuves souterraines. Mis en bouteilles en novembre/décembre après précipitations tartriques par le froid.

Accord Mets/Vins: Homard grillé, Pavé de saumon breton à la fleur de sel, Sole au beurre blanc, coquilles Saint-Jacques, langoustines flambées.

Conservation: 3 à 5 ans

« Ce Muscadet est surprenant. Nez de fruits confits blancs avec une note de miel. Au palais c'est très agréable, les accents de tilleul et verveine apportent beaucoup de fraîcheur. »



Les Frères Couillaud – La grande Ragotière – 44330 La Regrippière – France
www.freres-couillaud.com

