

CHATEAU DE LA RAGOTIERE VALLET

Muscadet de Sèvre et Maine 2014

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage: 100% Melon de Bourgogne

Région de production : Val de Loire, dans le Pays Nantais, sur notre propriété du Château de la Ragotière

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.

Age des vignes : + de 50 ans

Récolte : Septembre 2014

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

Elevage sur lies fines 29 mois en cuves souterraines, précipitation tartrique par le froid avant la mise en bouteilles.

Embouteillage : Février 2017

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. Cette cuvée est fait partie du nouveau Cru Communal VALLET. »

