

# LES VINS DE DOMAINE

## MUSCADET

### Le Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2018, « Domaine du moulin David »

#### Descriptif du vin :

Ce vin est élaboré sur les hauteurs du haut versant de la Sanguèze. Cet emplacement privilégié lui confère une résistance élevée aux gelées de printemps et favorise également sa maturité et son épanouissement. Fins et léger, ce vin est marqué par son parfum de fleur blanche et son odeur iodée. Sa robe jaune pâle laisse apparaître des reflets d'or et quelques larmes fines et régulières. En bouche son caractère plus affirmé donne à ce millésime un goût fruité d'agrumes et de fleur mêlé tout en conservant un certain équilibre et une rondeur générale. Ce millésime a été marqué par une année avec un soleil précoce et intense au mois de juillet ainsi qu'une maturité plus longue et régulière prolongée jusqu'en mi-septembre.

A son optimum la première année ce vin présente toutes les qualités pour une consommation dans l'année en évitant un stockage trop prolongé en sur année.



#### Le vin et la gastronomie :

Ce muscadet vinifié « sur lie » confère à ce vin un léger perlant et se mariera parfaitement avec les fruits de mer, les poissons et les entrées de façon plus générale. A l'apéritif il peut également être consommé bien frais et additionné éventuellement d'une crème de fruit telle que la pêche, ou les fruits rouges (cerise, cassis, mûre...).

#### Conservation :

Le vin est un produit vivant et doit être respecté. Vous devez donc le transporter « bouteille debout » et le laisser se reposer « bouteille couchée » sans qu'aucune bulle d'air n'apparaisse au niveau du bouchon. La température de conservation idéale est autour de 10°C en évitant les écarts de température et les odeurs fortes à proximité ainsi qu'en privilégiant une atmosphère humide ».

#### Caractéristiques techniques :

**Vinification** : élevage 8 mois sur lies fines et thermorégulation.

**Cépage** : Melon de Bourgogne

**Terroir** : Argilo sableux, sol moyennement profond sur schiste. Parcelles très bien ventilées.

**Age moyen** : 16 ans.

**Conduite du vignoble** : Enherbement maîtrisé et lutte raisonnée avec traçabilité assistée par ordinateur. Palissage à 3 fils.

**En transition bio** : absence de désherbage chimique remplacé par le travail du sol, pas d'engrais chimiques mais compost végétal, pas d'insecticides mais lutte biologique