



Domaine de la Vinçonnaière

Les Fiches du Domaine

Muscadet Sèvre et Maine

Sélection les Egards

Sur Lie

Culture raisonnée : Terra Vitis

Age de la vigne : 75 ans

Cuvée 100% Melon de bourgogne

Sols : Roche schiste et granite

Vendange réalisée en fonction du contrôle de maturité.
(courant septembre)

Vinification : pressurage direct vinifié en cuve avec une thermo-régulation. Élaboré et stocké sur lie pendant 12 mois.

Il est mis en bouteille courant octobre.

Caractéristiques :

Robe : jaune paille, brillant.

Nez : fruits exotiques ananas, complexe, puissant, belle fraîcheur.

Bouche : Une harmonie, ample, rond, riche, belle longueur et minérale (pierre à fusil), lié au terroir et à l'âge des vignes.

Service : à servir frais, (9°C) A l'apéritif, avec les fruits de mer et les poissons en sauce. (huîtres chaudes, cassolette de Saint Jacques, gambas grillées) et plats à base de fromages.

Conservation : Excellente conservation liée à la richesse des vieilles vignes, de 5 à 10 ans.



Laurent Perraud Vigneron

La Vinçonnaière, 44190 Clisson France Tél : 02 40 03 95 76

site : www.muscadet-perraud.com - mail : domaine.vinconniere@wanadoo.fr