



Domaine de la Vinçonnaière

Les Fiches du Domaine

Muscadet Sèvre et Maine

Sur Lie

Culture raisonnée : Terra Vitis

Age de la vigne : 35 ans

Cuvée 100% Melon de bourgogne

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 l'hiver.
Il est mis en bouteille courant mars - avril.

Caractéristiques :

Robe : jaune paille, brillant.

Nez : arômes d'aubépine, genêt, citronné, puissant.

Bouche : Il s'impose par sa fraîcheur, une belle attaque en bouche. typique de l'appellation.

Service : à servir frais, (9°C) A l'apéritif, avec les fruits de mer et les poissons en sauce. (huîtres, plateau de fruits de mer, mouclades, carpaccio de saint jacques)

Conservation : à déguster jeune 3 à 4 ans maximum.



Laurent Perraud Vigneron

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

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