



Domaine de la Vinçonnaière

Les Fiches du Domaine



Laurent Perraud

Granite de Clisson

Culture raisonnée : Terra Vitis

Age de la vigne : 54 ans

Cuvée 100% Melon de bourgogne

Vin produit sur les roches Granite de Clisson permettant l'élaboration d'un vin d'exception.

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 36 mois, avec de légers bâtonnages. Il est mis en bouteilles courant Novembre.

Caractéristiques :

Robe : jaune doré, brillant.

Nez : arômes fumés, fruits secs et abricoté.

Bouche : Vin puissant et harmonieux, tout en rondeur.
en bouche. Excellente attaque.

Service : à servir frais, (12-13°C) A l'apéritif, avec les entrées chaudes de fruits de mer et poissons (foie gras, huîtres chaudes, poularde de Bresse aux morilles...) plats à base de fromages. (Aumônière de chèvre chaud, comté, Abondance, Epoisses...)

Conservation : excellente conservation liée à la richesse des vieilles vignes.



Laurent Perraud Vigneron

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

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