

CHATEAU DE LA RAGOTIERE

VALLET 2014

Muscadet de Sèvre et Maine

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage: 100% Melon de B.

Région de production : Vallée de la Loire, 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.

Degré : 12% Alc./vol.

Sucre : <0.5g/l.

Age des vignes : de 50 ans

Récolte : Septembre 2014

Vinification: Pressurage pneumatique et débourage 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

«29 mois d'élevage sur lies fines. Notes de coing, fruits confits et réglisse pour une cuvée d'une grande complexité.»



Les Frères Couillaud – La grande Ragotière – 44330 La Regrippière – France
www.freres-couillaud.com

