

# CHATEAU DE LA RAGOTIERE

## VALLET 2015

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, proche de l'Océan, sur le canton de Vallet.

**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 :** 50 ans

**Récolte :** Septembre 2015

**Vinification:** Pressurage pneumatique et débourbage avant la fermentation alcoolique contrôlée à 14-16°C

Elevage sur lies fines 31 mois en cuves souterraines, précipitation tartrique par le froid avant la mise en bouteilles.

**Embouteillage :** avril 2018

**Accord Mets/Vins :** Carpaccio coquilles Saint Jacques, Tartare de Bar, langoustines, Comté fruité 18 mois d'affinage.

**Conservation :** 6 à 10 ans



*«31 mois d'élevage sur lies fines. Minéralité et puissance autour de notes anisées et briochées pour un vin doté d'une très belle tension»*

