

CHATEAU LA MORINIÈRE

Sélection Vieilles Vignes

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage : 100% Melon de Bourgogne

Région de production : Vallée de la Loire, proche de l'Océan, sur le canton de Vallet.

Type de sol : Silico argileux sur des micaschistes tardifs.

Exposition : Sur un coteau très pierreux et pentu, orienté sud, sud-ouest.

Taille : Guyot simple

Rendement : 45 hl/ha

Age des vignes : de 30 à 60 ans

Récolte : Avec table de tries, fouloir et égrappoir. Macération pelliculaire pour 20% du volume.

Vinification: Pressurage pneumatique et débouillage par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à 16°-17°C. Elevage sur lies fines 10 mois, en cuves souterraines. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid.

Accord Mets/Vins: Coquillages et fruits de mer, poissons grillés, cuisine asiatique, poissons en sauces et viandes blanches. Sans oublier que ce vin plaisir, fera votre bonheur à l'apéritif.

Conservation: 3 à 5 ans

« Robe jaune pâle. Nez dominé par des parfums minéraux. Même registre en bouche qui développe aussi de plaisants parfums floraux et fruités. La finale revient vers les fragrances minérales, une cuvée expressive et typée. »



Les Frères Couillaud

