

# LA PETITE ÉTOILE

## MUSCADET 2019

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie

*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 :** Granite

**Exposition:** Sur un coteau très pierreux et pentu exposé plein sud

**Taille :** Guyot double

**Rendement :** 25 hl/ha.

**Degré :** 14% Alc./vol.

**Sucre :** <0.5g/l.

**Age des vignes :** de 35 ans

**Récolte :** Septembre 2019

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

Elevage sur lies fines 10 mois en cuves ovoïdes de 10 hectolitres.

**Embouteillage :** Aout 2020

**Accord Mets/Vins :** Risotto aux ceps ou aux truffes, une volaille de Bresse à la crème, poisson au beurre blanc, langoustines flambées.

**Conservation :** A boire maintenant ou à garder de 3 à 5 ans.



*«Ce Muscadet dévoile un nez complexe sur les fruits confits et les épices tel que le poivre blanc et le thym. La bouche puissante et onctueuse exprime une très belle minéralité sur des nuances mentholés et réglisse. Le final est doté d'une belle longueur aux arômes briochés. Cette cuvée est le reflet d'un terroir d'exception. »*

