

CHATEAU DE LA RAGOTIERE

MOUZILLON – TILLIERES 2018

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 : Gabbro

Exposition: Sur un coteau pentu, exposition ouest.

Taille : Guyot simple

Rendement : 45 hl/ha.

Degré : 12% Alc./vol.

Sucre : <0.5g/l.

Age des vignes : 45 ans

Récolte : Septembre 2018

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

Elevage sur lies fines 36 mois en cuves souterraines, précipitation tartrique par le froid avant la mise en bouteilles.

Embouteillage : Septembre 2021

Accord Mets/Vins : Saumon, volaille de Bresse, langoustines flambées, fromage à pâte dure.

Conservation : 5 à 8 ans

«Le nez très puissant, nous dévoile toute la minéralité d'un terroir d'exception ! Les nuances de pierre à fusil et de silex se marient parfaitement à la complexité du pain grillé et la finesse de la fleur de cerisier. La bouche dotée d'une très belle assise, nous confère la douceur des notes de réglisse réhaussé d'une pointe d'anis étoilé. Les zestes d'orange amer apportent à ce vin une amertume rafraichissante pour un final d'une grande puissance.»



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

