

CHATEAU DE LA RAGOTIERE

VALLET 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 : Micaschiste Albitique à double micas (blanc et noir)

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

Taille : Guyot simple

Rendement : 40 hl/ha.

Degré : 12% Alc./vol.

Sucre : <0.5g/l.

Age des vignes : 45 ans

Récolte : Septembre 2018

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

Elevage sur lies fines 44 mois en cuves souterraines, précipitation tartrique par le froid avant la mise en bouteilles.

Embouteillage : avril 2022

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

Conservation : 6 à 10 ans



«Vallet 2018 est un vin d'une grande persistance minérale. Dotée d'une superbe étoffe, gras, charnu, presque puissant, avec ses notes de fleur, de miel et de cire, il offre une plénitude et une complexité abouties. »

