

CHATEAU DE LA RAGOTIERE

VALLET 2020

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 2020

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 2024

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

Conservation : 6 à 10 ans

« Minéralité et puissance autour de notes anisées et briochées pour un vin doté d'une très belle fraîcheur »



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

