



Champtoceaux

MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE 2022



Surface de production : 1ha

Terroir : Michaschistes

Cépage : Melon de Bourgogne

Age moyen des vignes : 25 ans



Rendements : 45 hl/ha

Vendange : Mécanique

Conditions de vendange : Vendange fin septembre, pour obtenir plus de concentration et de puissance.

Transfert de la vendange : Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.

Pressurage : Pressurage doux avec sélection des jus.



Fermentation : Basse température

Élevage : Cuve, sur lie avec batonnage régulier.

Nombre de mois : 3 ans

Date mise en bouteille : Janvier 2026

Sucre résiduel : <1 g

Degré alcoolique : 12 %



Description du vin : Nez beurré et complexe de fruits jaunes bien mûrs. L'élevage de plus de 5 ans sur lie confère à la bouche une belle amplitude aux notes de pêche de vigne, fruits secs et réglisse avec une finale d'une élégante minéralité.

Accords mets & vins : Filet mignon à la crème, poisson en sauce, homard grillé, St Jacques snackées, fromage affiné...



Température de service : 10-12°

Potentiel de garde : 10 ans



Médaille d'argent : Concours des Vinalies

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **100 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Afin de préparer au mieux la vigne, fertiliser et structurer nos sols, notre équipe qualifiée taille, ébourgeonne, palisse, élague, effeuille, sème des végétaux inter-rang et épand du fumier directement issu de notre cheptel bovin. Au niveau de la cave, nous poursuivons ce qui a été entamé il y a quelques années : désormais **toutes nos vinifications se font sans sulfites ajoutés**. Cela est possible notamment par l'utilisation de levures bioprotectrices sur la vendange. »