



Domaine  
des Galloires

### Champtoceaux

MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE 2018



**Surface de production :** 1ha

**Terroir :** Michaschistes

**Cépage :** Melon de Bourgogne

**Age moyen des vignes :** 35 ans



**Rendements :** 45 hl/ha

**Vendange :** Mécanique

**Conditions de vendange :** Vendange début octobre, 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 :** 5 ans

**Date mise en bouteille :** Novembre 2023

**Sucre résiduel :** <1 g

**Degré alcoolique :** 13 %



**Description du vin :** Nez beurré et complexe de fruits jaunes bien mûrs. L'élevage 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



**Liger d'argent :** Concours des Vins du Val de Loire - Angers

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **80 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Notre objectif est d'arriver à 100 % d'ici quelques années. 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. »