



Les Chailloux

MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE 2023



Surface de production : 2,5 ha

Terroir : Michaschistes

Cépage : Melon de Bourgogne

Age moyen des vignes : 25 ans



Rendements : 50 hl/ha

Vendange : Mécanique

Conditions de vendange : Vendanges début septembre, sous le soleil.

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.

Nombre de mois : 7 mois

Date mise en bouteille : Mars 2024

Sucre résiduel : <2 g

Degré alcoolique : 12 %



Description du vin : Nez frais, délicat et citronné aux notes de fleurs et fruits blancs. Bouche souple avec une finale tendue et fraîche sur les agrumes.

Accords mets & vins : Fruits de mer, tartare de poisson aux suprêmes d'agrumes, poisson grillé...



Température de service : 8-10°

Potentiel de garde : 3 ans



1 étoile : Guide Hachette des vins

« 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. »