



Domaine
des Galloires

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

« 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. »