



Domaine  
des Galloires

### Les Chailloux

## MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE 2025



**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 mi-septembre.

**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 2026

**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



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

**Médaille d'argent :** Concours Général Agricole de Paris

« 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. »