



Champtoceaux

MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE 2017



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 : 52 mois

Date mise en bouteille : Janvier 2022

Sucre résiduel : <1 g

Degré alcoolique : 12,5 %



Description du vin : Nez beurré et complexe de fruits jaunes bien mûrs. L'élevage de 52 mois 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'or : Concours des Vins du Val de Loire - Angers

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **70 % 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. »