



Muscadets Sèvre et Maine de la Tourlaudière

Schistes de Goulaine



Production

*2 ha de vigne de plus de 20 ans
pour une production de 45 hl/ha*

Clos « le Royaume »

Terroir précoce de micaschiste

Le vin

*Cette cuvée reste sur ses lies de
fermentation pendant plus de 2 ans
pour valoriser les arômes spécifiques
du Melon de Bourgogne*

*Une grande minéralité, une longueur
en bouche étonnante, beaucoup de
gras, des notes de fruits confits et de
fleurs séchées ainsi que des parfums
briochés en sont les traits dominants.*

Garde

*Le choix d'un embouteillage après un élevage
sur lie prolongé, permet de bénéficier d'une
stabilisation naturelle des vins et cela grâce
aux composés naturels obtenus par
l'autolyse des levures.*

*Cette cuvée ne se conçoit que pour de très
bons millésimes. Un bouchon de haute
qualité lui assure un vieillissement sans
risque.*

Garde: 10 ans et plus.



Définition

des crus communaux

*"Les schistes de Goulaine sont
récoltés sur le bassin versant de
la Goulaine - petite rivière du
vignoble de Nantes - sur des
sols composés exclusivement
de schistes et de gneiss.*

*Fruit d'un travail rigoureux à la
vigne, d'une vinification respec-
tueuse du terroir et d'un élevage
d'au moins 18 mois, ce grand
Muscadet se caractérise par
une richesse remarquable."*