

Clos de l'Arzillier 2014

Muscadet Sèvre & Maine AOP



Situation

Le Clos de l'Arzillier à Vallet. Un grand terroir de Gneiss reconnu depuis III siècles et travaillé depuis 4 générations par notre famille. Un sol unique.

Cépage

100 % Melon de Bourgogne

Terroirs

100 % Gneiss

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et acheminés avec soin jusqu'au pressoir. Après pressurage, la fermentation se réalise avec des levures indigènes. Afin de respecter la fraîcheur et la typicité aromatique la fermentation malo lactique est évitée et températures de fermentation sont maîtrisées.

Ce grand Muscadet est ensuite élevé sur lies fines au moins 24 mois.

Mise en bouteille

A la propriété

Dégustation

La cuvée Vieilles Vignes se distingue par une grande complexité, une longueur en bouche étonnante et beaucoup de gras. Les notes de fruits confits et de vanille sont les traits dominants de ce vin à part.

Accords Mets et Vin

Ce grand blanc de Loire sera idéal à l'apéritif, il accompagnera parfaitement viandes blanches et fromages

Garde

5 à 10 ans



2014 Quantité
 3600 bouteilles

 Conditionnement
Rabat rentrants 6 X 75 cl
Caisse export 12 X75 cl



Romain & Roland PETITEAU LA TOURLAUDIÈRE
tel: 0033 240362486 MP Romain 0033 689364516
vigneron@tourlaudiere.com

174 BONNE FONTAINE 44330 VALLET FRANCE
MP Roland 0033 689738747

www.tourlaudiere.com