

# Clos le Royaume

## Cru Goulaine

### Muscadet Sèvre & Maine AOP



#### Situation

La parcelle du « Royaume » dans le Clos du Ferré à Vallet. Un grand terroir de micaschistes reconnu depuis III siècles et travaillé depuis 4 générations par notre famille. Un sol unique.

#### Cépage

100 % Melon de Bourgogne

#### Terroirs

100 % Micaschistes

#### 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.

Le Goulaine est ensuite élevé sur lies fines au moins 24 mois. (51 mois pour le millésime 2013).

#### Mise en bouteille

A la propriété

#### Dégustation

Le Goulaine Clos le Royaume se distingue par une grande minéralité, une longueur en bouche étonnante et beaucoup de gras. Les notes de fruits confits et d'amande ainsi que les nuances de miel sont les traits dominants de ce vin à part.

#### Accords Mets et Vin

Ce grand blanc de Loire sera idéal sur les poissons, viandes blanches et fromages

#### Garde

Plus de 10 ans

*Goulaine*

	Quantité
2009	60 bouteilles
2010	480 bouteilles
2013	5000 bouteilles

2010 350 Magnums

#### Conditionnement

Rabat rentrants	6 X 75 cl
Caisse export	12 X75 cl

