

Clos des hautes cottieres Vallet

Muscadet Sèvre & Maine AOP



Situation

La parcelle du Clos des Hautes Cottières à Vallet. Un grand terroir de micaschistes (plus précisément d'orthogneiss) reconnu depuis III siècles et travaillé depuis 3 générations par notre famille. Un sol unique.

Cépage

100 % Melon de Bourgogne

Terroirs

Orthogneiss

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 cru Vallet est ensuite élevé sur lies fines au moins 24 mois avant mise en bouteille. (51 mois pour le 2013)

Mise en bouteille

A la propriété

Dégustation

Le Vallet Clos des Sarrasinières se distingue par une longueur en bouche étonnante et beaucoup de gras. Les notes de citron confits, de noyau ainsi qu'une étonnante minéralité iodée sont les traits dominants de ce vin à part.

Accords Mets et Vin

Ce grand blanc de Loire sera idéal sur les poissons grillés, les poissons fumés et fromages affinés à pâte dure.

Garde

Plus de 10 ans

VALLET



Quantité

2013 6250 bouteilles

Conditionnement

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