

# Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOP

## Cuvée

# Domaine de la Tourlaudière



### Situation

Le Muscadet Domaine de la Tourlaudière est un assemblage rigoureux de trois terroirs sur les communes de Vallet et de la Chapelle-Heulin.

### Cépage

100 % Melon de Bourgogne

### Terroirs

Gabbros, Amphibolites et Micaschistes

### Vinification

Les raisins sont récoltés 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 vin est ensuite élevé sur ses lie fines 6 à 15 mois.

### Mise en bouteille

A la propriété

	Quantité	
2015	1200	bouteilles
2016	4800	bouteilles
2017	22000	bouteilles

### Dégustation

L'harmonie, l'élégance et la fraîcheur sont les qualités essentielles de cet excellent Muscadet traditionnel.

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

### Accords Mets et Vin

Le Domaine de la Tourlaudière sera idéal à l'apéritif, avec un plateau de fruits de mer et les poissons.

### Garde

3 à 5 ans

