

# Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOP Marzelles de la Tourlaudière



## Situation

Le Muscadet cuvée domaine est issu d'un terroir de la commune de Vallet, situé sur une ancienne métairie du Marquisat de Fromenteau

## Cépage

100 % Melon de Bourgogne

## Terroirs

Micaschistes, Gneiss, Gabbros, Orthogneiss & Amphibolites

## 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 lies fines 6 à 12 mois.

## Mise en bouteille

A la propriété

## Dégustation

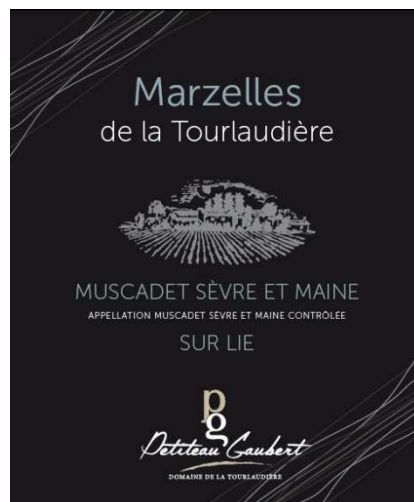
L'harmonie, l'élégance et la fraîcheur sont les qualités essentielles de cet excellent Muscadet Sèvre et Maine sur lie de tradition

## Accords Mets et Vin

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

## Garde

3 à 5 ans



### Conditionnement

Cartons de bouts	6 X 75 cl
Rabat rentrants	6 X 75 cl
Caisse export	12 X 75 c
	12 x 50 cl
	12 x 37,5 cl