



MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2003

APPELLATION:	MUSCADETSEVRE ET MAINE SUR LIE
MILLESIME :	2003
CEPAGE:	Melon de Bourgogne
EXPLOITATION:	Domaine des Bégardières (vallet)
NOM DE LA CUVÉE:	Sélection du Champ Côteau – ♥♥ Coup de Cœur ♥♥
TYPE DE VIN:	Blanc sec (2g sucres résiduels / litre)
AGE DE LA VIGNE:	43 ans
THERMOREGULATION:	18°C (durant la fermentation)
ELEVAGE:	Cuve inox (11 mois sur sa lie)
TYPE DE VINIFICATION:	F.A (Fermentation Alcoolique)

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES:

NATURE DU SOL:	Sol Siliceux Argileux sur roche mère gabbro
A LA VIGNE	Maîtrise des rendements du à une taille courte et éclaircissage manuel (40 hl/ha). Pratique de la lutte raisonnée.
A LA CAVE:	Pressurage direct puis refroidi entre 5 et 8°C. Fermentation alcoolique traditionnelle. puis maîtrise des températures pour retenir les arômes Aucune chaptalisation (D° nature, 12°3). Conservation du vin sur sa lie d'origine. Mis en bouteille au Domaine en Aout 2004.
REMARQUE DU VIGNERON:	De très bon rapport qualité prix, son nez est tendre et suave. Plutôt rond en bouche, ce 2003 est a consommer dans les 3 ans avec par exemple un poisson en sauce..

ETIQUETTE: (1^{er} Prix du consommateur Expo Vall – Coup de cœur du vigneron)

