



MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2006

APPELLATION:	MUSCADETSEVRE ET MAINE SUR LIE
MILLESIME :	2006
CEPAGE:	Melon de Bourgogne
EXPLOITATION:	Domaine des Bégauldières
NOM DE LA CUVÉE:	Sélection du Champ Côteau
TYPE DE VIN:	Blanc sec (2g sucres résiduels / litre)
AGE DE LA VIGNE:	46 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, 11°6). Conservation du vin sur sa lie d'origine. Mis en bouteille au Domaine en Aout 2007.
REMARQUE DU VIGNERON:	Les vieilles vignes du domaine procure un muscadet typique et bien équilibré. Il présente un caractère de maturité et cette richesse lui permettra d'accepter une garde de 5 ans voir plus pour mieux accompagner des fromages..
ETIQUETTE:	

