



MUSCADET SEVRE ET MAINE 2003 – « cuvée Ode »

APPELLATION:	MUSCADET
MILLESIME :	2003
CEPAGE:	Melon de Bourgogne
EXPLOITATION:	Château de la Poëze
NOM DE LA CUVÉE:	Ode
TYPE DE VIN:	Blanc sec (3g sucres résiduels / litre)
AGE DE LA VIGNE:	+ 50 ans
THERMOREGULATION:	18°C (durant la fermentation)
ELEVAGE:	Cuve inox (5 ans)
TYPE DE VINIFICATION:	F.A (Fermentation Alcoolique)

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES:

NATURE DU SOL:	Sol Sablo Limoneux sur roche mère Gneiss avec apparitions de Granit.
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:	Cette cuvée a été récolté en surmaturité ce qui lui confère notamment des arômes d'agrumes très mures et de fruits exotiques. Ce vin a put rester 4 longues années sur ses lies d'origine, le résultat étant d'avoir une complexité hors norme pour un Muscadet.
REMARQUE DU VIGNERON:	Malgré toutes ces années passées sur ses lies, ce Muscadet ne peut prétendre à l'appellation « sur lie » du fait qu'il doit être mis en bouteille avant le mois de Décembre de l'année après la récolte ... Le nom de la cuvée « Ode » est un hymne au métier de vigneron ... <i>Ode à la vigne .. Ode au raisin .. Ode au terroir ...</i> <u>Accord mets et vins</u> : Vous l'apprécierez en apéritif ou avec un poisson grillé (potentiel de garde, plus de cinq ans).

ETIQUETTE:

