



MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2007

APPELLATION:	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE
MILLESIME :	2007
CEPAGE:	Melon de Bourgogne
EXPLOITATION:	Château de la Poëze (le landreau)
NOM DE LA CUVÉE:	Château de la Poëze
TYPE DE VIN:	Blanc sec (2g sucres résiduels / litre)
AGE DE LA VIGNE:	37 ans
THERMOREGULATION:	18°C (durant la fermentation)
ELEVAGE:	Cuve inox (7mois sur sa lie)
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 Pratique de la lutte raisonnée.
A LA CAVE:	Pressurage direct avec pressoir pneumatique. Contrôle des températures, puis F.A traditionnelle. Aucune chaptalisation (D° nature, 11°8). Conservation du vin sur sa lie d'origine. Mis en bouteille au Château Mars 2008.
REMARQUE DU VIGNERON:	Très flatteur à l'œil, au nez et en bouche ; l'ensemble des Muscadets de la Poëze révèle des arômes poivrés, mentholés synonyme du terroir. L'impression générale est bonne avec beaucoup de finesse. A consommer plutôt jeune par exemple en apéritif ou avec des fruits de mer (vin prêt à boire mais pouvant supporter 2-3 ans de garde).

ETIQUETTE:

