



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

MUSCADET DE SEVRE ET MAINE SUR LIE LANGLOIS-CHATEAU



Vignoble :

- Situation: Sur les coteaux de Saint-Fiacre,
- Cépages : Melon de Bourgogne (100%),
- Age des vignes : 15 à 30 ans.

Vendange :

- Rendement : 50 hl/ha,
- Vendange mécanique à parfaite maturité.

Vinification et élevage :

- Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées,
- Fermentation pendant 20 jours, à basse température pour conserver les arômes,
- Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille au Domaine au printemps.

Caractères :

- Robe jaune soutenue,
- Arômes délicats sur les fruits et les agrumes,
- Attaque franche, trame acidulée et bonne persistance en finale.

Ce Muscadet de Sèvres et Maine, tiré sur Lie, haut de gamme du fait d'un terroir exceptionnel et d'une vinification très soignée, diffère sensiblement des vins de son Appellation : plus de corps, de caractère, plus complexe

La mise en bouteille sur lie, c'est à dire immédiatement après le seul et unique soutirage, préserve sa fraîcheur et sa longévité.

Accords mets et vins :

Il accompagne merveilleusement les crustacés, coquillages cuits, les poissons de Loire sans oublier l'association naturelle avec les huîtres.

Température de service ° : 8°C

Potentiel de garde : 2 ans.