

Cuvée Maison Vieille

Appellation Muscadet Sèvre et Maine sur lie



LE PALLET

Vigneron de 14.50 hectares de vignes au hameau du Pé de Sèvre, l'un des plus anciens et des plus typiques lieux dits du vignoble. Dès les années 1600, on y chargeait les barriques de vin sur les « gabares ». Elles partaient jusqu'à Nantes, puis vers le grand large. C'est sur ce terroir historique, que depuis 1615, la famille MAILLARD cultive la vigne et élève le vin avec toujours la même passion. La passion d'un vigneron qui travaille à une cadence humaine, qui respecte au mieux son environnement et qui, par l'intermédiaire de son vin, vous fait partager ses valeurs, son éthique, son savoir faire.

Bénéficie de la reconnaissance « TERRA VITIS »



Cépages : 100% Melon (Muscadet)

Terroir : Le vignoble bénéficie d'une grande diversité de sous-sol dont les quatre majeurs sont du micaschiste, du gneiss, de l'amphibolite et du granite. Les vignes de cette cuvée sont sur le granite.

Analyse: 12% alc. / vol.

Vinification : Elle est élaborée avec une vinification traditionnelle et un élevage sur lie. Cette cuvée, récoltée à la main, est issue de vieilles vignes, d'environ 30 ans, ce qui lui donne des arômes qui expriment son terroir.

Dégustation: Cette cuvée à la couleur dorée, aux parfums d'agrumes et de fleurs blanches est issue du cépage Melon de Bourgogne. En apéritif, pour accompagner les fruits de mer et les poissons froids comme le saumon fumé.

Service : Entre 8 et 10 °C.

Potentiel de garde : 5 à 6 ans

Code :

Prix :

Format : 750 ml

