

CHATEAU DE LA RAGOTIERE

Granite

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie

Vin issu de vignes cultivées selon la démarche Terra Vitis



Cépage : 100% Melon de B.

Région de production : Vallée de la Loire, proche de l'Océan, sur le canton de Vallet.

Type de sol : Granite

Exposition : Parcelle orientée sud-ouest. Culture raisonnée, certifiée TERRA VITIS depuis 2002

Taille : Guyot simple

Rendement : 35 hl/ha

Sucre : <0.5g/l.

Age des vignes : 40 ans

Vendanges : septembre

Récolte : Mécanique, table de tries, fouloir et égrappoir.

Vinification: Pressurage pneumatique et débourbage par le froid. Fermentation alcoolique thermo régulée. Elevage sur lies fines 10 mois, en cuves souterraines. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid.

Accord Mets/Vins: Carpaccio de Saint-Jacques, tartare de langoustine, Sushi et poissons grillés. Sans oublier que ce vin plaisir, fera votre bonheur à l'apéritif.

Conservation: A boire maintenant ou à garder 3 à 5 ans.



«Nez ample et minéral aux arômes mentholés. Beaucoup de gras en bouche avec des notes légèrement toastées qui donnent une trame noble. La finale se distingue avec ses notes iodées.»

