

CHATEAU DE LA RAGOTIERE

Les Vieilles Vignes

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie

2023



Vin certifié Agriculture Biologique par CERTIPAQ BIO - FR-BIO-09

Cépage : 100% Melon de B.

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

Type de sol : Micaschistes albitiques à 2 micras.

Exposition : Coteau très pierreux et pentu, orienté sud, sud-ouest. Vin certifié Agriculture Biologique à partir du millésime 2023

Taille : Guyot simple

Rendement : 45 hl/ha

Degré : 12% Alc./vol.

Sucre : <0.5g/l.

Age des vignes : 45-50 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: Coquillages et fruits de mer, poissons grillés, cuisine asiatique, poissons en sauces et viandes blanches. Sans oublier que ce vin plaisir, fera votre bonheur à l'apéritif.

Conservation: 3 à 5 ans

«Robe jaune pâle. Nez dominé par des parfums minéraux. Même registre en bouche qui développe aussi de plaisants parfums floraux et fruités. La finale revient vers les fragrances minérales, une cuvée expressive et typée.»



Les Frères Couillaud – La grande Ragotière – 44330 La Regrippière – France
www.freres-couillaud.com

