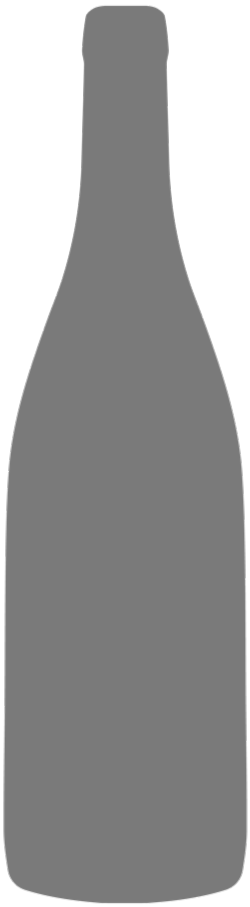
DOMAINE DES COGNETTES

MUSCADET CRU CLISSON

, France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Stéphane et Vincent Perraud
Millésime	2013
Appellation	Muscadet Sèvre & Maine AOC Clisson
Lieu, Lieux-Dits	Clisson
Sols	Granite à deux micas Sable Argile Quartz
Altitude Des Vignes	40 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud Ouest
Cépages	100% Melon de Bourgogne
Viticulture	Biologique certifié
Palissage	Guyot nantais
Pi/Hect	6600 pi/ha
Hl/Hect	32 hl/ha
Vendanges	Manuelles avec tri dans les vignes
Vinification	Pressurage en grappes entières (pressoir pneumatique), débourbage naturel. Contrôle des températures de fermentation. Fermentation en cuves souterraines verrées sur 9 semaines
Levures	Indigènes
Élevage	En cuve souterraine verrée sur lies durant 45 mois
Alcool	12.4% alc./vol.
Sulfites	60 mg/l
Sucre	1.8 g/l
Acidité	3.9 g/l
Couleur	Jaune clair
Dégustation	Un nez de notes grillées et fruits confits, s'ouvrant sur une élégante minéralité. Une bouche ample et structurée. Un "Cru du Muscadet" gras, bien présent, aux saveurs de fruits murs.
Température De Service	11-14°C