

DOMAINE DES COGNETTES

MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE "LES 2 TERRES"

, France



Disponibilité Importation privée

Humain Stéphane et Vincent Perraud

Millésime 2015

Appellation Muscadet Sèvre & Maine AOC

Sols Sables Argile Granite Gabbro dégradées

Altitude Des Vignes 50 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Est Sud-Ouest

Cépages 100% Melon de Bourgogne

Viticulture Biologique certifié

Palissage Guyot nantais

Pi/hect 6600 pi/ha

HI/hect 47 hl/ha

Vendanges Manuelles avec tri dans les vignes

Vinification "Pressurage en grappes entières (presseur pneumatique).
Débourbage naturel, levures indigènes, malo-lactique naturelle
Contrôle des températures de fermentation. Fermentation en cuves
souterraines verrées sur une durée de 8 semaines."

Levures Indigènes

Élevage Sur lies en cuve souterraine verrée durant 12 mois

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 42 mg/l

Sucre 2 g/l

Acidité 4 g/l

Couleur Jaune pâle nuancée de reflets verts

Dégustation Le nez s'exprime sur des notes salines et iodées aux arômes de fruits
à chair blanche. La bouche danse entre la minéralité et la subtilité,
avec des notes de noisette en finale.

Température De Service 8-10°C

BOIRES