



# Muscadet Sèvre et Maine / Lie

Appellation Muscadet Sèvre et Maine contrôlée

## Domaine de la Rinière

Domaine de la Rinière

### Cépage et vignes

- Cépage : 100% Melon de bourgogne
- Âge des vignes : 25-45 ans
- Sol : Argilo-schisteux
- Surface : 11ha
- Rendement : 55Hl/ha

### Vinification

- Débourbage à froid pendant 24 heures
- Fermentation contrôlée (17-18°C) 3 à 4 semaines
- Bâtonnages régulier des lies les 6 premiers mois
- Élevage sur fines lies pendant 8 à 10 mois avant mises en bouteilles

### L'avis du viticulteur

Ce muscadet doit sa complexité de parfums « Fruité-minéral à son sol argilo-schisteux et à la recherche de la maturité optimale des raisins.

En Bouche, on peut le caractériser par une attaque jeune et fraîche, voire mentholée. Ce vin fruité possède une bonne aptitude au vieillissement et ample et généreux, il accompagnera idéalement les fruits de mers, coquillages et crustacés

### Récompenses

- Médaille d'or concours général 2016  
Salon de l'Agriculture

