



Domaine de la Rinière

Muscadet Sèvre et Maine

Appellation Muscadet Sèvre et Maine contrôlée

Pierre de Soleil

Cépage et vignes

- **Cépage** : 100% Melon de bourgogne
- **Âge des vignes** : 55-65 ans
- **Sol** : Argilo-schisteux avec de nombreux quartz
- **Surface** : 1,90 ha
- **Rendement** : 45 à 50Hl/Ha

Vinification

- Débourage 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 4 à 5 ans avant mises en bouteilles

L'avis du viticulteur

Cette cuvée très minérale se caractérise par des arômes très puissants et par une complexité étonnante mettant en avant la Noisette et l'amande. En bouche, le fruit très présent au départ laisse sa place à une fine et puissante minéralité (Pierre à fusil) qui semble ne jamais s'arrêter.

Carafé 10 à 15 minutes, ce muscadet accompagnera parfaitement des coquilles Saint-Jacques, des poissons cuisinés, bar ou sandre au beurre blanc, voire des huitres Belon, qui accentueront la noisette.

