



Domaine de la Rinière

Muscadet Sèvre et Maine / Lie

Appellation Muscadet Sèvre et Maine contrôlée

Vieilles vignes

Cépage et vignes

- **Cépage** : 100% Melon de bourgogne
- **Âge des vignes** : 50-60 ans
- **Sol** : Argilo-schisteux
- **Surface** : 4,10 ha
- **Rendement** : 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 12 à 14 mois avant mises en bouteilles

L'avis du viticulteur

Cette cuvée fruitée et minérale se caractérise par des arômes puissants. Ce Muscadet est très fruité et aromatique, avec une belle structure en bouche. Grâce à cette harmonie et à ce léger pétillant (lié à l'élevage sur lie), les arômes restent longtemps au palais.

Ce vin bénéficie d'un long potentiel de garde et s'accordera parfaitement avec les coquillages, les poissons et les coquilles Saint-Jacques.

