CHÂTEAU
LA PERRIÈRE
VINCENT LOIRET

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Prestige La Perrière »

Cépage : Melon de Bourgogne

Terroirs : schiste et roches sédimentaires

Appellation : AOC

Vinification :
Issu d'une parcelle de vignes de 55 ans d'âge sur la commune de la Chapelle-Heulin, cette vendange est récoltée dans des conditions optimales de maturité (environ 12°3 non chaptalisé).
Ce Muscadet Sèvre et Maine sur Lie est ensuite élevé dans des foudres sur sa lie, pendant au moins 9 mois.
Ceci afin d'extraire tous les arômes du Melon de Bourgogne, de nombreux batonnages sont effectués durant l'hiver.
Glucose + Fructose : 3gr/l
Acidité totale : 4.30 gr/l

DÉCOUVERTE SENSORIELLE :

La Robe, dorée, intense, annonce de riches notes de fruits confits teintés de minéralité.

Le Nez: nez très fin

En Bouche : gras et rond, c'est un monument de concentration, d'élégance et de fraîcheur.

Conseils de service et associations mets-vins :
Il peut être servi en apéritif.
Il est également apprécié sur des poissons, coquillages et fruits de mer.
Il doit être servi à une température de 7 à 8 °.

Conservation :
Très bonne garde pour cette cuvée : 3 à 5 ans.

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 606kg	77	462	3306710006101

LOIRET Vincent « Château La Perrière » - La mare merlet - 44330 LE PALLET
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 09 72 67 93 - E-mail : vins.loiret@free.fr