

VINCENT BARRÉ



— CHEMIN DU CHATELET —  
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE



« Le Chemin du Chatelet offre un Muscadet Sèvre et Maine sur lie frais, florale et fruité avec une bonne longueur en bouche. »



VINS DE NANTES ET DE LOIRE

# FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Chemin du Chatelet
CÉPAGE:	Melon de B
COULEUR:	Blanc
MILLÉSIME:	2022
SUCRE:	0,5g/L
ALCOOL:	12,3% vol

**TERROIR:** Sous-sol composés de gabbros. Sol peu profond sur des altérations de gabbro.

**VITICULTURE:** Culture raisonnée, domaine certifié HVE.  
Traitement limité et nombreuses méthodes alternative. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes.  
Vignes étroite de 40 ans. Surface de 4,5 ha, Rendement (10hl/ha).

**VINIFICATION:** Vendange mécanique de nuit ou le matin pour éviter l'oxydation. Egrappés et triés, ils sont ensuite pressé à faible pression. Le jus subit une décantation de 24H pour éliminer les bourbes les plus grossière une stabulation à froid de 4 jours est réalisé sur une partie de la cuvée pour obtenir un maximum d'arome et de rondeur par la suite. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à faible température (15° C).

**ELEVAGE:** En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lie pendant 6 mois avec une remise en suspension des lies pour augmenter la longueur en bouche. Le vin est filtré et mis en bouteille au printemps.

**NOTES VISUELLES:** A l'œil, une belle brillance et des notes jaune pâle pour ce vin  
**NOTES OLFACTIVES:** Au 1<sup>er</sup> nez de Daphné, de tabac blond et de caramel. L'aération fait apparaître des arômes complexes et intenses où la confiture de fraise, la marmelade d'orange, le praliné s'allient à une pointe poivrée et citronnée pour donner un bouquet harmonieux frais et généreux.

**NOTES GUSTATIVES:** Attaque légèrement perlante, la bouche est dense et riche et ce plaisir se prolonge agréablement.

**GARDE:** à boire dans les 3 ans.

**ACCORD:** Bouchée apéritive de la mer — Poisson cru, grillé ou en sauce — Viande Blanche

**SERVIR à 10-12°C**

**CONDITIONNEMENT:** Caisse de 6 bouteilles

Vincent BARRÉ

2Bis La Papinière • Tillières  
49230 SÈVREMOINE

Tél: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •  
E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com