

VINCENT BARRÉ



— MOUZILLON-TILLIÈRES —

MUSCADET SÈVRE ET MAINE



« Vin de gastronomie, ce Cru du Muscadet au potentiel de garde de 15 ans, s'avère particulièrement puissant et élégant. Il se hisse au rang des grands vins du val de Loire »



VINS DE NANTES ET DE LOIRE

FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	Muscadet Sèvre et Maine MOUZILLON-TILLIÈRES
CÉPAGE:	Melon de B
COULEUR:	Blanc
MILLÉSIME:	2014
SUCRE:	2,2 g/L
ALCOOL:	12% vol

TERROIR: Sous-sol composés Gabbro. Sol peu profond sur une pente de 10% sur les coteaux de la sanguèze

VITICULTURE: Culture raisonnée, domaine certifié HVE.

Traitement limité et nombreuses méthodes alternative. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes. Vendange en vert pour limiter le rendement.

Vignes étroite de 44 ans. Surface de 0.70 ha, Faible rendement (40hl/ha).

VINIFICATION: Maturité optimum, Vendange mécanique le matin. Egrappés et triés. Macération de 12H pour extraire un maximum d'arômes dans la pellicule du raisin. Le raisin est ensuite pressé à faible pression. Le jus subit une décantation de 24H pour éliminer les bourbes les plus grossière, qui sont filtrées et réintégrées au moût. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à faible température (18°C) pour obtenir un maximum d'arômes. Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin est soutiré sur lie fines.

ELEVAGE: En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lie pendant 40 mois avec une remise en suspension des lies pour augmenter la longeur en bouche les deux premières années. Le vin est ensuite filtré et mis en bouteille.

NOTES VISUELLES: Or d'une belle brillance.

NOTES OLFACTIVES: Complexité aromatique, nez fruité, marqué par des notes d'agrumes, de pamplemousse et de fleur d'oranger, évoluant vers la mandarine, les fruits confits voire exotiques, et des arômes briochés, de cire.

NOTES GUSTATIVES: Bouche complexe: fraîcheur, avec des textures à la fois riches et amples. Notes briochées, de fleur d'oranger, de poire pochée, exotiques comme l'anas, d'épices, de pêche, de thym...

GARDE: Vin de garde boire dans les 15 ans.

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

Viande Blanche — Fromages affinés

SERVIR carafé à 13°C

CONDITIONNEMENT: Caisse de 6 bouteilles

Vincent BARRÉ

2Bis La Papinière • Tillières

49230 SÈVREMOINE

Tèl: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •

E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com