

DOMAINE DE LA
PAPINIÈRE

— LA PAPINIÈRE —

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE



« Le grand classique, un Muscadet Sèvre et Maine sur lie tout en finesse avec une bonne fraîcheur. »



FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie La Papinière
CÉPAGE:	Melon de B
COULEUR:	Blanc
MILLÉSIME:	2022
SUCRE:	0.4 g/L
ALCOOL:	12,2% vol

TERROIR: Terroir sur roche mère de Schiste et Micaschiste

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 30ans. Surface de 2.20ha, Rendement (12h/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 . Le vin est filtré et mis en bouteille en Mars 2020.

NOTES VISUELLES: Habillé d'or très pâle aux reflets d'argent.

NOTES OLFACTIVES: Ce vin présente un nez minéral et de romarin avant de s'ouvrir sur des arômes de marmelade d'orange et de noisette fraîche.

NOTES GUSTATIVES: La bouche est généreuse, gourmande, longue

GARDE: à boire dans les 6 ans.

ACCORD: Parfait pour accompagner les produits de la Mer
SERVIR à 10-12°C

CONDITIONNEMENT: Caisse de 6 bouteilles

Domaine de la PAPINIÈRE
2Bis La Papinière • Tillières
49230 SÈVREMOINE

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

E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com

VINS DE NANTES ET DE LOIRE