

VINCENT BARRÉ

— SÉLECTION DU MOULIN —
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE



« Sélection sur les 2 terroirs du domaine, ce Muscadet élevé 16 mois sur lie dont 15% en fût vous offre une bouche ample et soyeuse...un Muscadet autrement »

FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Sélection du Moulin
CÉPAGE:	Melon de B
COULEUR:	Blanc
MILLÉSIME:	2022
SUCRE:	1.3 g/L
ALCOOL:	12.4% vol

TERROIR: Sélection des deux terroirs du domaine, sur Gabbro et Micaschiste

VITICULTURE: Culture raisonnée, domaine certifié HVE.

Traitement limité et nombreuses méthodes alternatives. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes.

Vignes étroites de 50 ans. Surface de 1.2 ha, Rendement (45hl/ha).

VINIFICATION: Vendange mécanique de nuit ou le matin pour éviter l'oxydation. Egrappés et triés, ils sont ensuite pressés à faible pression. Le jus subit une décantation de 24H pour éliminer les bourbes les plus grossières. Une stabulation à froid de 4 jours est réalisée sur une partie de la cuvée pour obtenir un maximum d'arôme 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 12 mois avec une remise en suspension des lies pour augmenter la longueur en bouche sur 90% de la cuvée.

Sur 10% de la cuvée, le vin après la fermentation alcoolique est mis en fût et élevé pendant 12 mois sur ses lies.

Le vin est filtré et mis en bouteille en Décembre 2023

NOTES VISUELLES: Doté d'une jolie robe dorée

NOTES OLFACTIVES: Ce vin présente un nez gourmand de confiture d'abricot et marmelade d'orange réhaussé d'une pointe de gingembre, le tout soutenu par une élégante minéralité

NOTES GUSTATIVES: La bouche est ample et soyeuse à la longueur suave et discrètement structurée

GARDE: à boire dans les 6 ans.

ACCORD: Parfait sur une blanquette de veau, un filet mignon ou un poulet aux morilles

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

VINS DE NANTES ET DE LOIRE