Domaine DAVID

Vignoble
David&Duvallet
Artisans Vignerons

19, Le Landreau-Village
44330 VALLET
Tél. (33) 02 40 36 42 88
Fax (33) 02 40 33 96 94
Email : domainedavid@orange.fr

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

« CLOS DU FERRE »

<u>Vignoble</u> Terroir : sous-sol en schistes

Surface : 8 ha

Rendement : 50 hl/ha

Cépage : 100 % Melon de Bourgogne

Age moyen des vignes : 30 ans

Glucose/ Fructose 1,2 gr/l

<u>Vinification</u> Vendange mécanique

Débourbage à froid

Fermentation alcoolique à 18 °C

Elevage sur lies 10 mois minimum

<u>Dégustation</u> Au nez : pamplemousse, citron vert

En bouche : Fruité, minéralité, souplesse.

<u>Conseils de service</u> Dégustez entre 10 et 12 °C.

Vous l'apprécierez en apéritif et en accompagnement des poissons grillés, des fruits de mer, charcuteries, plats à bases de fromages cuits.

<u>Vieillissement</u> A consommer dans les 3 ans pour sa fraîcheur

A consommer entre 4 et 6 ans pour le bouquet