

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

## *METHODE TRADITIONNELLE*

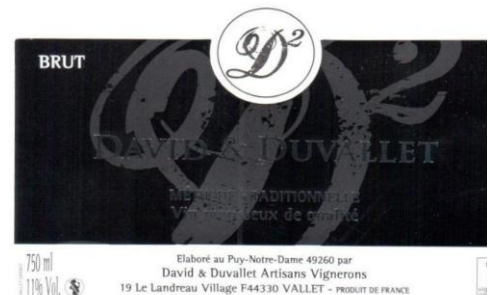
Vignoble Terroir : argilo limoneux  
Surface : 0.70 ha  
Rendement : 40 hl/ha  
Cépage : 100 % Chardonnay  
Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification Vendange mécanique  
Débourbage statique  
Fermentation traditionnelle  
Elevage sur lattes pendant 24 mois

Dégustation Au nez : Très fruité floral.  
En bouche : grande finesse des bulles et des arômes

Conseils de service A déguster très frais entre 08 et 10 °C.  
Vous l'apprécierez à l'apéritif, en dessert ou tout au long d'un repas

Vieillessement A consommer dans les 10 ans.



MUSCADET SEVRE ET MAINE • VINS DE PAYS DU VAL DE LOIRE

STEPHANE DAVID SEBASTIEN DUVALLET

EARL DAVID • RCS D 411 132 475 • T.V.A. FR 48 411 132 475 000 12 • ACCISES : FR093304E0009