

44690 Saint Fiacre sur Maine
France

CUVEE : *MUSCADET AOP*
PERRIERES MONOPOLE 2018

CEPAGE : Melon de Bourgogne issu de sélection massale.

PROVENANCE : Sur la commune de Saint-Fiacre-sur-Maine au lieu dit « Les Perrières »

HISTORIQUE ET ORIGINE DE LA CUVEE : Sur ce coteau plein sud dominant la petite Maine, Louis Gadais établit son « Domaine des Perrières » dès les années cinquante, vinifiant alors ses vins en demi muids.

NATURE DU SOL : Sous-sol de gneiss. La roche mère est recouverte de seulement 20 à 30 centimètres de terre.

AGE DES VIGNES : 40 ans en moyenne

RENDEMENT : 45 hl/ha.

SURFACE EN PRODUCTION : 1.40 hectares.

DENSITE DE PLANTATION : 7 000 pieds /hectare.

FACONS CULTURALES : Taille Guyot simple. Amendements exclusivement organiques. Protection sanitaire en culture raisonnée.

QUANTITE PRODUITE: 8 000 bouteilles, 200 magnums.

TYPE DE VINIFICATION : Après une stabulation à froid de 12 heures en cuve inox, le moût est entonné en fûts de 300 litres où la fermentation va naturellement se déclencher. Sous l'effet des levures indigènes, elle va se dérouler une vingtaine de jours à température maîtrisée. Un long élevage de 32 mois sur lies avec des bâtonnages réguliers pendant les premières semaines va conférer au vin son caractère toasté et permettre au Melon de révéler son côté bourguignon.

CONSEILS DE DEGUSTATION : A carafes les premières années pour un service entre 12 et 14°C.

VIEILLISSEMENT : Peut être conservé plus de douze ans.



EARL GADAIS Père et Fils

Aux Perrières 44690 Saint-Fiacre-sur-Maine - France
tél : +33 (0)240 548 123 - fax : +33 (0)240 367 025
e-mail : musgadais@wanadoo.fr
www.gadaispereetfils.fr