

44690 Saint Fiacre sur Maine
France

CUVEE : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE
LA GRANDE RESERVE DES MOULINS 2020

CEPAGE : Melon de Bourgogne

PROVENANCE : Sur la commune de Saint-Fiacre sur Maine, ensemble de coteaux que bordent les rivières Sèvre et Maine.

HISTORIQUE ET ORIGINE DE LA CUVEE : Non loin de la côte atlantique, bercés par les vents de l'Océan, de nombreux moulins ont été érigés en haut des collines. Les coteaux qui les entourent sont des plus propices à produire un Muscadet élégant, fin et racé. Cette sélection au goût iodé claque comme un étendard les jours de tempête.

NATURE DU SOL : Coteaux d'orthogneiss et de gneiss.

AGE DES VIGNES : environ 30 ans.

RENDEMENT : 50 hl/ha.

SURFACE EN PRODUCTION : 20 hectares.

DENSITE DE PLANTATION : 7 000 pieds/hectare.

FACONS CULTURALES : Taille Guyot simple. Conduite traditionnelle du vignoble avec palissage à un fil. Culture raisonnée avec bio contrôle (confusion sexuelle pour les tordeuses). Interventions à minima en fonction des messages envoyés par notre mini-station météo connectée.

QUANTITE PRODUITE : 130 000 bouteilles.

TYPE DE VINIFICATION : Débourbage statique de 24 heures.
Fermentation lente recherchée : 2 semaines à 18-20°C avec levurage.
Elevage sur lies de vinification jusqu'au printemps. Mise en bouteilles après une légère filtration sur terre de diatomées de mars à décembre.

CONSEILS DE DEGUSTATION : Servir à 8-10°C

VIEILLISSEMENT : à boire dans les 5 ans qui suivent la production.



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