

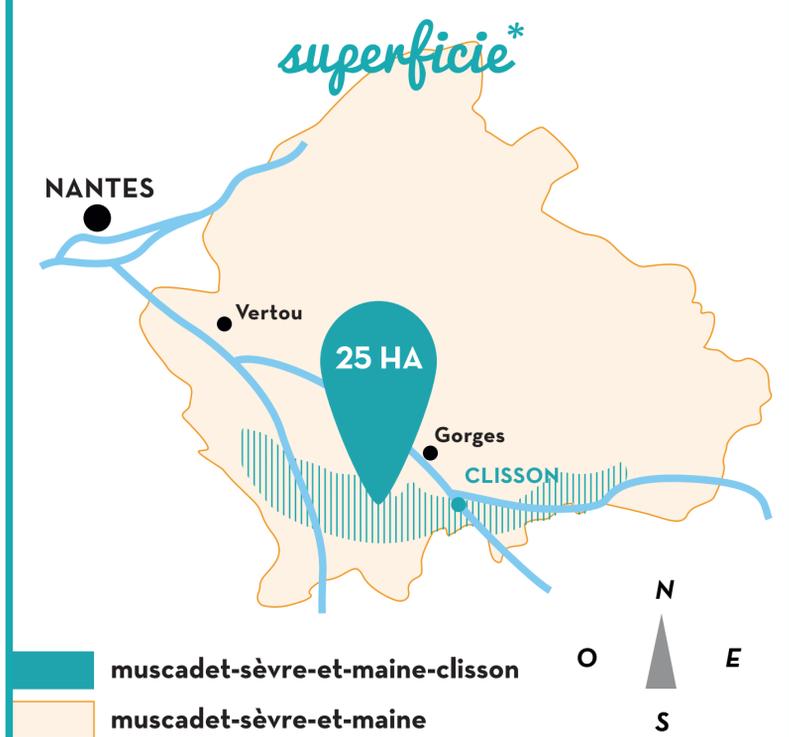
LES CRUS COMMUNAUX
MUSCADET™

**VOUS
allez
Déguster !**

VINS DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE
WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RÉGION DE PRODUCTION



LE SAVIEZ-VOUS ?

La diversité et les tendances fortes des sols du vignoble nantais ont fait émerger l'idée de muscadets exprimant l'excellence du terroir. Gorges, Clisson, Le Pallet sont des mentions communales. Issus de parcelles sélectionnées, élaborés selon un cahier des charges rigoureux, ces crus communaux sont riches, structurés, complexes, élégants et dotés d'un grand potentiel de garde. Ils sont également des partenaires de choix pour la haute gastronomie. Aujourd'hui, ils sont au nombre de trois, d'autres suivent le chemin.

CLIMAT



climat *océanique* tempéré

SOLS

Graviers, galets roulés à dominante granit.

CÉPAGE



melon de bourgogne

COULEUR



Blanc

PRODUCTION/AN*

900 hl

soit environ 131 000
bouteilles par an



PRODUCTEURS

20



RENDEMENT ANNUEL*

45 hl/ha



SERVICE ET ÉLEVAGE SUR LIE

9° - 11°



18 ou 24 mois

minimum
d'élevage sur lie

ACCORDS METS ET VINS

— MENU —

ENTRÉE

Bouchées apéritives de la mer

PLAT

Poisson cru, grillé ou en sauce
Viandes blanches crémees

FROMAGE

Fromages affinés
(chèvres secs, beaufort
ou le curé nantais)

DÉGUSTATION

œil

jaune or
aux reflets intenses

nez

fruits confits,
fruits secs, coing, miel,
agrumes très mûrs

bouche

riche, concentré

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années