

DOMAINE  
LES QUATRE JOURNAUX

## GRANDE RESERVE

MUSCADET SEVRE-ET-MAINE



## TERROIR & HISTOIRE

Fruit de six années de patience, cette Grande Réserve présente une profondeur et une élégance rares. Affinée sur ses lies durant six années, sans intervention, en cuve souterraine, elle offre une expression pure et fidèle du terroir de gabbro du Pallet.

## PROFIL & ASSOCIATIONS

Ce Muscadet Sèvre-et-Maine Grande Réserve dévoile un profil unique, mêlant une salinité subtile et une texture enveloppante. Ses arômes de fruits secs, d'agrumes confits, et de pain grillé évoluent vers des notes plus complexes de miel et d'épices, révélant toute la richesse de son élevage prolongé sur lies.

Parfait avec des fruits de mer grillés, volailles à la crème ou fromages affinés

## MILLESIME 2018

Après un printemps humide et parfois compliqué en raison de la pression du mildiou, l'été s'est installé avec des conditions idéales : beaucoup de soleil et des températures chaudes. Ces facteurs ont permis une belle maturité des raisins.

## ELEVAGE

6 ans en cuve souterraine (parois de grès)

## CEPAGES

100% Melon de Bourgogne

## DEGRE & GARDE

12,5% Vol.

5 à 10 ans