

DOMAINE
LES QUATRE JOURNAUX

MUSCADET
GNEISS



TERROIR & HISTOIRE

Issu des Plessinières, unique parcelle de gneiss du domaine, ce Muscadet exprime la chaleur naturelle de ce socle rocheux métamorphique. Le gneiss, très drainant et pauvre en argiles, se réchauffe rapidement et oblige la vigne à puiser en profondeur. Cette combinaison favorise une avance de maturité de plusieurs jours par rapport aux autres terroirs du domaine : les raisins y sont vendangés en premier chaque année. Le vin qui en résulte est un Muscadet plus rond et plus fruité, à la robe légèrement dorée, tout en conservant la minéralité et la tension propre au Melon de Bourgogne.

PROFIL & ASSOCIATIONS

Avec ses notes vives et minérales, ce Muscadet se déguste à l'apéritif ou en début de repas, accompagné de saveurs de la mer. Il peut également se marier avec un fromage de chèvre frais en fin de repas.

DATE DE RECOLTE

18 septembre 2024

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinifications sans soufre en cuves souterraines (parois de grès)

Elevage de 9 mois sur ses lies fines, pas de bâtonnage, pas de collage, filtration légère

CEPAGES

100% Melon de Bourgogne

DEGRE & GARDE

11,5% Vol.

5 à 8 ans