

DOMAINE  
LES QUATRE JOURNAUX

MUSCADET  
SEVRE-ET-MAINE



## TERROIR & HISTOIRE

Le gabbro du Pallet est une roche magmatique d'origine volcanique, riche en minéraux tels que le fer et le magnésium. En s'altérant, il donne naissance à des sols naturellement drainants, qui limitent la vigueur de la vigne et favorisent un enracinement profond. L'association de ce terroir de gabbro avec le cépage Melon B confère aux vins une acidité vive et rafraîchissante, élément clé de leur grande capacité de vieillissement. Cette tension est équilibrée par une belle rondeur de bouche et une légère salinité, signatures des vins du Pallet, qui participent à leur complexité aromatique.

## PROFIL & ASSOCIATIONS

Issu des terroirs de gabbro du Pallet, ce Muscadet Sèvre-et-Maine se distingue par la puissance de son équilibre et sa complexité. Il accompagnera parfaitement des coquilles Saint-Jacques poêlées, du crabe ou encore un comté affiné.

## DATE DE RECOLTE

12 septembre 2023

## VINIFICATION & ELEVAGE

Vinifications sans soufre en cuves souterraines (parois de grès)

Elevage de 10 mois sur ses lies fines, pas de bâtonnage, pas de collage, filtration légère

## CEPAGES

100% Melon de Bourgogne

## DEGRE & GARDE

12,5% Vol.

8 à 10 ans