DOMAINE
LES QUATRE JOURNAUX

MUSCADET

Sèvre et Maine

TERROIR

Sous-sol de gabbro du Pallet. Roche magmatique d'origine volcanique, riche en minéraux comme le fer, le magnésium et le calcium. Les sols de gabbro confèrent aux vins une acidité vive et rafraîchissante, qui contribue à leur grande capacité de vieillissement. Cette acidité est équilibrée par une belle rondeur en bouche et une légère salinité qui offrent aux vins issus des terroirs du Pallet une très belle complexité aromatique.

PROFIL & ASSOCIATIONS

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

CEPAGES

100% Melon de Bourgogne

DATE DE RECOLTE

12 septembre 2023

ELEVAGE

10 mois sur ses lies en cuve souterraine

DEGRE

12,5% Vol.

GARDE

8 à 10 ans