

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie **LES BOUTINARDIÈRES 2005**

ENCEPAGEMENT : *Melon B 100 %*

RENDEMENT : *57 hls/ha*

SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ : *24 ha*

TERROIR : *argilo-siliceux*

MODE DE VINIFICATION :

- *Egouttage des jus avant la montée au pressoir*
- *Pressurage par pressoir pneumatique*
- *Débourbage du moût de raisin après un repos en cuve pendant 6 à 8 heures*
- *Fermentation alcoolique des moûts sous contrôle de température entre 19 et 21°C*

ELEVAGE :

- *Elevage sur lies fines de 6 à 9 mois en cuves souterraines verrées*
- *Collage, stabilisation au froid progressif pendant une semaine à – 5° C avant la mise en bouteille*
- *Filtrage et mise en bouteilles à la propriété par nos soins.*

CONSERVATION :

- *A déguster jeune dans les 3 ans.*

RECOMMANDATION :

- *A servir frais entre 9° et 10° .*
- *Ce vin rond en bouche après une attaque parfaite est assurément agréable et flatteur.*
- *Vous apprécierez particulièrement « **Les Boutinardières** » avec des crustacés et poissons et les entrées (salades composées)*

