

GORGEOIS 2003

Muscadet Sèvre et Maine

Propriétaire – Vigneron :

Gilles LUNEAU
Château Elget
Les Forges 44190 GORGES



Surface de la propriété : 24 ha

Surface de ce cru : 1,20 ha pour la récolte
2003

Encépagement : Melon B 100 %

Rendement :

45 hls/ha rendement régulé par une taille raisonnée et vendange en vert pendant le cycle de végétation (éclaircissage)

Age moyen des vignes : 30 ans

Terroir : Silico-argileux, caillouteux en surface. Vigne exposée sud, sud-est sur les coteaux du Chaintreau (affluent de la Sèvre Nantaise)

Sous-sol : Gabbro, roche cristalline brune, la décomposition de cette roche donne des sols graveleux et caillouteux en surface qui se réchauffe vite, très propice à la vigne.

Vinification : Les raisins sont récoltés à maturité avec le plus grand soin. Egouttage des jus avant la montée au pressoir pneumatique. Débourage du moût, vinification thermo-régulé 19 à 21° par groupe de froid

Elevage : En petites cuves souterraines verrées pendant 3 ans, ce millésime 2003 a été embouteillé le 17 janvier 2007 après une stabilisation à 0°C pendant 15 jours. Cette cuvée n'a subi aucun collage ni filtration. Elle a été validée par la commission d'agrément, après dégustation sur lot embouteillé. Un numéro d'ordre est attribué à chaque bouteille.

Recommandation : Ce cru est à servir à 13 °. Il est souhaitable de le déboucher 2 heures avant le service. Le passage en carafe est vivement conseillé.