

# Muscadet Sèvre et Maine CHATEAU ELGET

## « élevé en fût de chêne »



**ENCEPAGEMENT** Melon B 100%

**TERROIR** Silico-argileux, exposition en coteaux, caillouteux en surface, sous-sol « gabbro, roche cristalline de couleur brune

### VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves souterraines verrées à basse température 18° - 20° C pendant 4 semaines permettant au vin de conserver la typicité du terroir et le maximum d'arômes

### ELEVAGE

Après la fermentation alcoolique en cuves souterraines, le vin est mis en barriques de chêne neuves, renouvelées par 5<sup>ième</sup> tous les ans . Elevage pendant 12 mois en barriques de chêne français de l'Allier à grains fins.

### CARACTERISTIQUE

Cette cuvée « élevé en fûts de chêne » est apte à vieillir en raison de sa richesse en tanins, une très belle harmonie s'exprime après quelques années.

### RECOMMANDATION

Servir entre 11°C et 13°C, ce vin accompagne charcuterie, poissons en sauce, saumon fumé, viandes blanches, champignons, fromage fort.