

Muscadet

Sèvre et Maine sur lie

PRESTIGE

CHATEAU ELGET

ENCEPAGEMENT

Melon B 100%

RENDEMENT 57 Hl/ha

SURFACE DE LA PROPRIETE : 24 Ha

TERROIR silico-argileux, caillouteux en surface

MODE DE VINIFICATION

Egouttage des jus avant la montée au pressoir

Pressurage par pressoir pneumatique

Débourbage après 7 à 9 heures de repos

Fermentation alcoolique thermo-régulée 18 à 21°C par groupe de froid

ELEVAGE

Elevage sur lies fines minimum 8 à 10 mois en cuves souterraines verrées.

Collage, **stabilisation au froid progressif pendant une semaine à -5°C**

Filtrage et mise en bouteilles à la propriété par nos soins.

CARACTERISTIQUE

Ce vin est produit sur des sols graveleux et caillouteux en surface qui drainent bien l'eau, donc très favorable à la culture de la vigne.

CONSERVATION

Ce *Prestige Château Elget* s'apprécie dans les 3 ans, très complexe, généreux avec beaucoup de finesse, ce vin a d'intéressantes possibilités de vieillissement.

RECOMMANDATION

.Cet excellent Prestige vous séduira à l'apéritif, servi entre 10 et 11° il révèle toute sa saveur avec les fruits de mer. Avec 3 ans d'âge et plus, il accompagne merveilleusement les poissons, les viandes blanches)

REFERENCES :

- *Revue du Vin de France Juin 2006 n°502* (millésime 2005)
- *Guide Dussert-Gerber 2006 et 2007* (millésime 2005 et 2006)
- *Concours National Vignerons Indépendants 2007 MEDAILLE D'OR* (millésime 2006)

