

CHATEAU ELGET

« Vieilles Vignes »

Muscadet Sèvre et Maine



ENCEPAGEMENT : melon B 100%

RENDEMENT : 47 hls/ha

AGES MOYEN DES VIGNES: + 40 ans

TERROIR :

silico-argileux, caillouteux en surface, sous-sol « gabbro » roche cristalline de couleur brune, la décomposition de cette roche donne des sols graveleux et caillouteux qui se réchauffent très vite, drainent bien l' eau, et sont très favorables à la culture de la vigne.

VINIFICATION :

- sélection des jus par un premier égouttage avant le pressoir
- pressoir pneumatique
- débourage après 7 à 9 heures de repos
- fermentation alcoolique thermo-régulée 18 à 21° C par groupe de froid

ELEVAGE:

- élevage sur lies fines minimum 24 mois en cuves souterraines verrées.
- collage, stabilisation au froid progressif pendant une semaine à -5°
- filtrage, mise en bouteille à la propriété par nos soins

DEGUSTATION:

- Cet excellent et délicat Muscadet Sèvre et Maine, servi entre 9° et 11°C, révèle toute sa saveur avec les langoustines, crevettes et autres produits de la mer, accompagne également votre plateau de fromages.