



Le Val-Fleuri Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie

ROU376

Historique

La famille Delaunay produit des vins sur la commune du Loroux-Bottereau depuis des générations. Leur vignoble est situé tout près de la Loire, le plus long fleuve de France, et est réputé pour ses muscadets, notamment ceux des appellations Muscadet Sèvre-et-Maine et Cru Goulaine. Il bénéficie d'un terroir exceptionnel et d'un cépage unique au monde : le Melon de Bourgogne. Leur proximité avec l'océan Atlantique leur permet de produire des vins salins reconnus pour leur fraîcheur et leur minéralité. Le domaine met un point d'honneur à produire des vins reflétant leur typicité incomparable tout en ayant le plus haut respect de l'environnement, ce qui en fait un acteur incontournable de la région. Le domaine familial, engagé dans le respect du terroir et de la nature, allie savoir-faire traditionnel et vinifications minimalistes pour offrir des vins d'exception, désormais enrichis par une conversion partielle à l'agriculture biologique.

Reconnaissance

91 points - Wine Enthusiast (mill. 2024)
92 points - Wine Enthusiast (mill. 2023)
90 points - Jeb Dunnuck (mill. 2023)
2 étoiles Guide Hachette 2025 (mill. 2023)

Pays	France	Producteur	Domaine Delaunay
Région vinicole	Loire	Cépage(s)	melon de Bourgogne
Appellation	Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie	Conservation	jusqu'à 5 ans
Service	entre 9° et 11°C		

Description

Oeil	Robe jaune or
Nez	Nez agréable de pomme dorée gorgée de soleil, de zeste de citron et de poire bosc.
Bouche	Les saveurs fruitées suggérées au nez sont renforcées par le palais riche et souple, saupoudré de fleurs blanches séchées.
Accord mets/vin	Accompagne agréablement les huîtres, les plateaux de fruits de mer et les poissons. Également délicieux avec un poulet de Cornouailles rôti.

Commentaires

Terroir : Sols peu profonds sur un support de roches altérées de Gneiss et de Schistes

Surface : 8 ha

Travail de la vigne : Taille en guyot nantais courte, maîtrise des rendements (55hL/ha maximum). Griffage inter-rang, labours inter-cep, enherbement partiel, travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, rognage...)

Vinification : Pressurage pneumatique, débouillage 24h à 36h à froid, fermentation alcoolique thermorégulée entre 16 à 18°C

Elevage : Sur ses lies 6 mois en cuve souterraine béton verrées à la nantaise, bâtonnage

Conversion biologique.

En une ligne