ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



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 fraicheur 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 huitres, 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, débourbage 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

Développement durable.

En une ligne