ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Clos du Paradis Muscadet Sèvre-et-Maine

ROU377

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

93 points - Wine Enthusiast (mill. 2023)
91 points - Jeb Dunnuck (mill. 2023)

Pays	France	**Producteur**	Domaine Delaunay
Région vinicole	Loire	**Cépage(s)**	melon de Bourgogne
Appellation	Muscadet Sèvre-et-Maine	**Conservation**	5 ans
Service	entre 10° et 12°C		

Description

Oeil Robe pâle aux reflets verdoyants/nacrés

Nez Bouquet de notes fruitées et florales

Bouche La bouche est vive et sa finale subtilement iodée.

Accord mets/vin Compagnon idéal des poissons en sauce, sublime sur une cassolette de Saint-Jacques aux écrevisses

Commentaires

Terroir : Parcelles exposées plein Sud, sols granuleux sur Leptynite et Schiste

Surface : 4 ha
Travail de la vigne : Taille en guyot nantais courte, maîtrise des rendements (45L/ha maximum). Griffage inter-rang, labours inter-cep, enherbement partiel, travaux en vert (ébourgeonement, palissage, rognage...)

Vinification : Pressurage pneumatique, débourbage léger 12h à froid, fermentation alcoolique indigènes thermorégulée entre 16 à 18°C

Elevage : Sur ses lies 18 mois en cuve souterraine béton verrées à la nantaise, bâtonnage

Biologique.

En une ligne