



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Clos du Paradis Muscadet Sèvre-et-Maine

ROU377

### Historique

### Reconnaissance

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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Delaunay
<b>Région vinicole</b>	Loire	<b>Cépage(s)</b>	100% melon de Bourgogne
<b>Appellation</b>	Muscadet Sèvre-et-Maine	<b>Conservation</b>	5 ans
<b>Service</b>	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 (ébourgeonnement, palissage, rognage...) Vinification : Pressurage pneumatique, débouillage 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

### En une ligne