



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)

Pays	France	Producteur	Domaine Delaunay
Région vinicole	Loire	Cépage(s)	100% 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 (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