



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



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

ROU376

Historique

Reconnaissance

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)	100% 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 bosch.

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

En une ligne