



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)

<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 sur lie	<b>Conservation</b>	jusqu'à 5 ans
<b>Service</b>	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 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