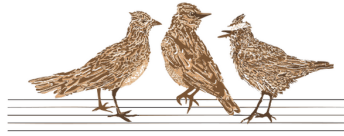


MAISON AUX ALOUETTES



MAISON AUX ALOUETTES

## Muscadet Sevre et Maine A.O.C. Les Poussins



### UVAGGIO

100% Melon de Bourgogne (età media delle viti superiore ai 40 anni)

### TERRITORIO

Terroir di Mouzillon e Vallet

### SUOLO

Zona meridionale del massiccio dell'Armorica, un' antica catena montuosa. A Mouzillon, il terroir è composto dal gabbro, una roccia magmatica granulosa, ricca di pirosseno e feldspato che invecchiando si trasformano in argilla e sabbia. A La Vallet il sottosuolo è costituito da scisti e micascisti. Si coniuga pertanto la ricchezza di Mouzillon con la complessità di La Vallet.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Il vino riposa per 15 mesi in contenitori vari e successivamente per 6 mesi in bottiglia. Come indicato dal disciplinare della denominazione, il vino rimane sui propri lieviti (fecce fini) durante l'affinamento e viene poi leggermente filtrato. L'uso della solforosa è molto limitato.

### NOTE DEGUSTATIVE

Il colore è chiaro, il naso è espressivo con note di frutta bianca e frutta secca. È un vino fresco, sostenuto da una bella acidità che non manca né di struttura né di complessità. Può essere bevuto immediatamente o conservato egregiamente per una decina d'anni.