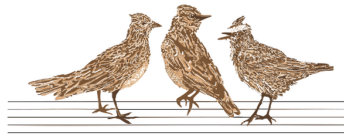


MAISON AUX ALOUETTES



MAISON AUX ALOUETTES

## Muscadet Sevre et Maine A.O.C. Lulu



### UVAGGIO

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

### TERRITORIO

Terroir di Mouzillon-Tillières, uno dei cru del Muscadet.

### SUOLO

Zona meridionale del massiccio dell'Armorica, un' antica catena montuosa. A Mouzillon, si trova il gabbro, una roccia magmatica granulosa simile al granito, ricco di pirosseno e feldspato che invecchiando, si trasforma lentamente in argilla e sabbia in superficie.

### 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 la maturazione. L'uso della solforosa è molto limitato.

### NOTE DEGUSTATIVE

Il suo colore è giallo paglierino con riflessi dorati, il naso è espressivo con note di frutta secca. È un vino di ottima struttura, fresco e complesso, sostenuto da una bella acidità. Può essere bevuto immediatamente o conservato egregiamente per una decina d'anni.