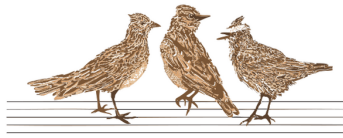


MAISON AUX ALOUETTES



MAISON AUX ALOUETTES

Muscadet Sevre et Maine A.O.C. Deschamps



UVAGGIO

100% Melon de Bourgogne (viti di età superiore ai 60 anni)

TERRITORIO

Terroir di Vallet

SUOLO

Zona meridionale del massiccio dell'Armorica, un'antica catena montuosa. A Vallet, il sottosuolo è prevalentemente metamorfico e scistoso. In superficie si trovano sabbia e pietre dalla forte capacità drenante.

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 colore è di un giallo paglierino, al naso si avvertono sentori minerali e di frutta secca. Ottima acidità e persistenza. Un vino con una capacità d'invecchiamento elevata.