

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie AOC "Domaine de la Potardière"



Name:	Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie AOC "Domaine de la Potardière"
Artikel Nr.:	7044
Hersteller:	Couillaud et Fils
Herkunft:	Frankreich
Region:	Loire
Rebsorte:	100% Melon de Bourgogne
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Trocken vinifiziert mit dezenter Frucht und feiner Mineralität, elegant und ausdrucksvoll.
Herstellung:	Die Rebsorte Melon de Bourgogne wird in westlicher Hanglage angebaut. Die einzelnen Parzellen werden jeweils bei optimaler Reife geerntet und prompt verarbeitet. Nach der schonenden Pressung der Trauben wird der Most bei streng kontrollierten Temperaturen von 13-15°C in Edelstahltanks fermentiert. Im Anschluss ruht der Wein mindestens 6 Monate auf den erlesenen Feinhefen, bevor er geklärt und auf Flaschen abgefüllt wird.
Hersteller-information:	Couillaud et Fils ist ein Familienbetrieb in fünfter Generation dessen 28 ha Rebflächen sich auf der Seite eines Hügels namens "La Butte de la Roche" befinden. Das ausgedehnte Feuchtgebiet Marais de Goulaine befindet sich in unmittelbarer Nähe und beeinflusst gemeinsam mit Herbstnebeln das lokale Mikroklima und somit den Reifungsprozess der Trauben. La Butte besteht aus einem Kamm aus Magma-Gestein mit leichtem und steinigem Boden. Die Gesteinsschichten bestehen unter anderem aus Schiefer, Amphiboliten und Serpentinit, durch deren Kombination unverwechselbare Weine entstehen.
Servier-empfehlung:	Bei ca. 11-12°C wunderbar zu feinen Fischgerichten, Pasta und Geflügel sowie sommerlichen Salaten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 2,3 g/l Säuregehalt: 4,41 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-5 Jahre
Auszeichnungen:	95 Punkte Decanter für Jahrgang 2022. Goldmedaille Angers und Paris für Jahrgang 2022.