



Clos des Choffardières

AOC Muscadet Sèvre et Maine

Une cuvée parcellaire sur les plus vieilles vignes du domaine, élégant et d'une grande finesse

CÉPAGE

100% Melon Blanc

AGE DES VIGNES

45 à 74 ans

SURFACE

1,3 ha

CULTURE

100% biologique

SOL ET SOUS-SOL

Granite à deux micas, sables et argile mêlés de galets de quartz

VENDANGES

Récolte à la main avec tri dans les vignes
Rendement 32 hl/ha millésime 2020
Degré : 12,5° by vol.

VINIFICATION

Pressurage en grappes entières (pressoir pneumatique)
Débourbage naturel, Levures indigènes,
Malo-lactique finie
Fermentation en cuves souterraines verrées

ÉLEVAGE

Élevage sur lies en cuve souterraine verrée 38 mois
Mise en bouteille : décembre 2023
Teneur en SO₂ total < 6,5g/hl

DESCRIPTION

Belle robe jaune clair. Un nez de notes grillées et fruits confits comme l'abricot et la mandarine. La bouche est ample, fraîche et structurée où l'on retrouve les arômes d'abricot, mandarine et d'orange confites.

ACCORD MET / VIN

Noix de St jacques snackées avec une huile aux herbes, un lieu jaune à la plancha, un osso buco, des fromages à pâtes pressés comme un comté ou un gruyère suisse, et bien sûr un curé Nantais !

DÉGUSTATION

À servir entre 11° et 14°
A consommer dès maintenant ou laisser le vin murir
Conservation de 15 ans à beaucoup plus



Domaine des Cognettes – 25 route de St Crespin, Bournigal - France
Tel : +33 (0)2 40 54 45 62 Email : domainedescognettes@orange.fr
Retrouvez tous nos vins sur <http://www.domainedescognettes.com>

