

MUSCADET « CLOS DE LA COUDRAY » STÉPHANE ORIEUX

APELLATION

Muscadet AOC
Région Val de Loire

CÉPAGE

Melon de Bourgogne

TERROIR

Sélection d'une parcelle de vigne vieille de plus de 40 ans et située dans le Clos de la Coudray, terroir au sous-sol granitique très typique

VIGNES

Densité de plantation : 6500 pieds / ha
Taille guyot nantais 8 bourgeons
Désherbage mécanique
Ebourgeonnage manuel
Rendement 30 à 35 hl/ha

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Transfert de la vendange par gravité
Pressurage pneumatique doux
Fermentation avec levures indigènes
Élevage sur lie de 18 mois en cuves souterraines verrées (typiques de la région)

GARDE

5 à 10 ans

DOMAINE DE LA BREGEONNETTE

La Touche | 44330 Vallet
02 40 46 68 41 | 06 85 25 18 98
contact@muscadet-orieux.com
www.muscadet-orieux.com



Dégustation

Vin d'excellence issu de vieilles vignes dont les racines plongent en profondeur dans le sous-sol granitique du Clos de la Coudray, ce Muscadet est le fruit d'un élevage de plus de dix-huit mois sur lie. **Son nez dévoile des arômes puissants** (fumés, fruits confits...) ; **sa bouche est à la fois fraîche et ample. Il garde un caractère très minéral enrichi d'arômes plus complexes.** C'est un superbe vin de garde.

Accords mets-vin

À servir à 12 °C

Accompagne à merveille les poissons nobles (turbot, lotte en sauce, brochet ou sandre au « beurre blanc » nantais...), noix de Saint-Jacques, viandes blanches et fromages fins.