

MUSCADET VALLET

STÉPHANE ORIEUX

TYPE DE VIN

AOC Muscadet Sèvre et Maine
Vallet
Région Val de Loire

CÉPAGE

Melon de Bourgogne

TERROIR

Sélection d'une parcelle de vigne en coteau au sous-sol de micashiste selon les critères de la futures appellation communale Vallet.

VIGNES

Vignes de plus de 40 ans
Densité de plantation : 6500 picots/ha
Taille guyot nantais 8 bourgeons
Désherbage mécanique
Ebourgeonnage manuel
Rendement 35 à 40 hL/ha avec éclaircis-
sage si nécessaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Transfert de la vendange par gravité
Pressurage pneumatique
Fermentation avec levures indigènes
Élevage sur lie de 30 mois en cuves sou-
terraines verrées (typiques de la région)
Agrément du vin par comité de dégusta-
tion avant mise en marché
Mise en bouteilles avec inertage

GARDE

8 à 10 ans

STÉPHANE ORIEUX

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



Dégustation

Vin de gastronomie. Nez riche sur des notes grillées de fruits confits, de zestes d'agrumes. Bouche complexe, riche et souple avec une belle fraîcheur en finale.

Accords mets-vin

À servir à 10-12°C

Ce grand vin a sa place sur les plus belles tables pour accompagner les poissons nobles, les viandes blanches cuisinées, les beaux fromages...