



# Cuvée Château De L'Oiselinière

Muscadet Sèvre et Maine - Blanc 2017

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Muscadet Sèvre et Maine
<b>Denomination :</b>	Sèvre et maine sur lie
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2017
<b>Cépages :</b>	Melon (100%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

## ELABORATION

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Utilisation de levures sélectionnées, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Bouchon à vis, Elevage sur lies, Bouchon technique.

## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or vert, éclatante, reflets jaune vert.

**NEZ :** Aromatique, harmonieux, arômes d'aubépine, arômes de tilleul, arômes de réglisse, arômes d'abricot, arômes d'ananas, arômes de melon.

**BOUCHE :** Raffinée, délicate, perlante, notes d'aubépine, notes de tilleul, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.

## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 12° et 14°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2020

**ACCORDS METS ET VINS :** Entrées froides, Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Poissons, Fromages à Pâte dure

Powered by **Plugwine**





# Château De L'Oiselinière - Cuvée " Les Illustres "

Muscadet Sèvre et Maine - Blanc 2014

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Muscadet Sèvre et Maine
<b>Denomination :</b>	Sèvre et maine sur lie
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Melon (100%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

## ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Elevage sur lies, Bouchon technique en liège.

## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or vert, soutenue, reflets dorés.

**NEZ :** Généreux, harmonieux, arômes d'aubépine, arômes d'eglantine, arômes de tilleul, arômes de thé vert, arômes d'abricot, arômes d'agrumes, arômes de pêche, arômes de réglisse, arômes de résine, arômes d'iode, arômes de lait.

**BOUCHE :** Harmonieuse, abondante, onctueuse, notes d'aubépine, notes de tilleul, notes de thé vert, notes d'abricot, notes de silex, tanins frais, rond, légèrement minérale, corps puissant, bonne intensité, longue persistance, notes de lait.

## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 12° et 14°

**GARDE :** A consommer entre 2013 et 2018

**ACCORDS METS ET VINS :** Homard, Poissons à la crème, Viandes blanches en sauce, Volailles, Spécialités asiatiques

Powered by **Plugwine**





# Château De L'Oiselinière - Cuvée "Les Grands Gâts"

Muscadet Sèvre et Maine - Blanc 2014

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Muscadet Sèvre et Maine
<b>Denomination :</b>	Sèvre et maine sur lie
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Melon (100%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



## ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Utilisation de levures indigènes, Vinification classique.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Elevage sur lies, Bouchon technique en liège, Elevage en cuve Ciment.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or vert, cristalline, reflets dorés.

**NEZ :** Complexe, minéral, arômes d'aubépine, arômes de tilleul, arômes d'agrumes, arômes d'ananas, arômes de melon, arômes de réglisse, arômes de caillou, arômes de pierre à fusil, arômes de cire d'abeille, arômes de beurre, arômes de caramel au lait.

**BOUCHE :** Raffinée, délicate, ample, notes d'aubépine, notes de pierre à fusil, souple, très minérale, corps structuré, forte intensité, longue persistance, notes de beurre.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 12° et 14°

**GARDE :** A consommer entre 2014 et 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** Fruits de mer, Crustacés, Langoustines, Viandes blanches en sauce, Volailles, Fromages à Pâte dure

Powered by **Plugwine**

