



DOMAINE DES CHAUSSÉLIÈRES

AOC MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

HISTOIRE

Issu d'une longue lignée de marins de Loire ayant mis pied à terre à Nantes, le fondateur du Domaine des Chausselières commença par exercer le métier de boulanger. Adopté par les villageois du Pallet à la fin du 19ème siècle, il délaissa peu à peu son four et ses paniers pour le sécateur du vigneron. Cinq générations plus tard, la passion du vin n'a pas quitté la famille. Vous la retrouverez intacte dans cette belle bouteille, toute de fraîcheur et de minéralité.

TERROIR

CLIMAT

Climat océanique tempéré.

GÉOLOGIE

Gabbro du Pallet générant des sols grave-lo-sableux favorables à une maturité équilibrée des raisins.

CÉPAGE(S)

Melon de Bourgogne.

VINIFICATION

Récolte à la maturité pour concilier fraîcheur aromatique et complexité. Pressurage immédiat. Élevage sur lie «à la nantaise» jusqu'à la mise en bouteille. Certifié HVE3.



NOTES DE DÉGUSTATION

Vin blanc à robe pâle avec de légers reflets verts. Agrumes et fruits blancs se disputent le nez. La touche saline caractéristique de la bouche fraîche, ample et complexe en font un Muscadet Sèvre et Maine typique.

ACCORD METS ET VINS

Parfait pour accompagner un plateau de fruits de mer, des huîtres, des poissons ou en apéritif.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10 et 12°C

CONSERVATION

1 à 3 ans.

FORMAT

Bouteille 75 cL.

Notre groupe



Nos certifications

Loire Propriétés - Route de Vauchrézien 49320 Brissac-Quincé, France.