

EARL GADAIS Père et Fils
Aux Perrières
44690 St Fiacre sur Maine- France

CUVEE : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2020
“DOMAINE DE LA TOURMALINE”

CEPAGE: Melon de Bourgogne

Composition du sol : Orthogneiss

AGE DES VIGNES : 30 ans

SURFACE EN PRODUCTION: 14 hectares

RENDREMENT : 51 hl/ha

QUANTITE PRODUITE : 90 000

CONDITIONS DE RECOLTE : Récolte des raisins à maturité optimale

TYPE DE VINIFICATION :

Débourbage statique pendant 24 heures à froid. Fermentation lente avec des levures sélectionnées pendant 12 à 15 jours. Maîtrise des températures entre 18° et 20°c afin de conserver la totalité du potentiel aromatique. Elevage sur lies jusqu'en juillet qui apporte au vin son perlant et sa complexité si caractéristiques.

DEGRE ACQUIS APRES FERMENTATION : 12.00.

SUCRES RESIDUELS : 0.5 gr

ACIDITE TOTALE : 3.45 g/l H₂SO₄

ACIDITE VOLATILE : 0.15 g/l H₂SO₄

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

- Minéral avec quelques notes iodées, le palais se révèle perlant, riche et savoureux avec une fin nette.

