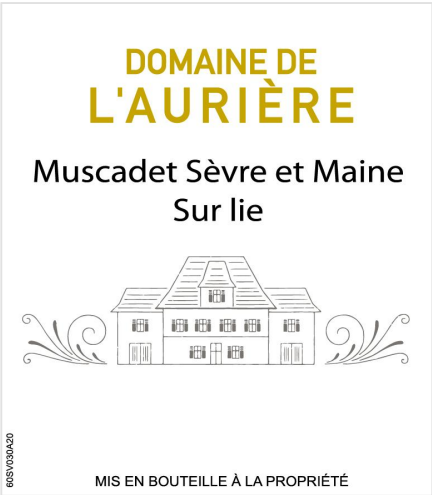

TEST coffret

AOP Muscadet Sèvre et Maine, Vallée de la Loire et Centre, France

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.

PRÉSENTATION

L'homme : Pierrick BABONNEAU est un jeune viticulteur dynamique et passionné. Après des études viticoles, il choisit de reprendre le domaine qui appartient à sa famille depuis au moins 4 générations. Il s'investit beaucoup également dans la cave coopérative des Vignerons des Terroirs de la Noëlle dont il est maintenant le Secrétaire Général

L'histoire : le Domaine de l'Aurière se situe à la chapelle Heulin en plein vignoble du Muscadet Sèvre et Maine. L'Aurière est le nom historique du Lieux-Dit, il signifie le lieu ou l'on extrait l'or ou l'ancien oratoire. Ce terroir viticole est reconnu de longue date puisque la carte de Cassini antèrieure au phylloxéra montre déjà un vignoble important à l'Aurière vers 1850.

SITUATION

Ce domaine est situé sur le village de l'Aurière à la Chapelle-Heulin, au cœur du Sèvre-et-Maine.

TERROIR

Etendue sur 40 hectares, la parcelle est composée de vignes âgées de 15 ans à plus de 35 ans et repose sur un sous-sol de gneiss et de granits qui permet une jolie précocité et apporte au raisin structure, minéralité et richesse aromatique.

À LA VIGNE

Les vignes sont très groupées autour du chai de vinification ce qui évite l'attente des raisins avant le pressurage pneumatique très doux. La vinification permet de conserver la finesse aromatique de ce vin. Le Domaine de l'Aurière est engagé dans une démarche globale de traçabilité qui va de la parcelle jusqu'au lot final de bouteilles.

VINIFICATION

Pressurage en douceur permettant de conserver le potentiel aromatique. Vinification traditionnelle après un débourbage léger.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines (7 mois) avec un bâtonnage régulier assurant la mise en suspension permanente des lies et apportant rondeur et volume.

CÉPAGE

Melon de Bourgogne 100%

SERVICE

Servi frais (8-10°C).

DÉGUSTATION

Robe or pâle aux reflets verts. Nez tout en finesse combinant poire, tilleul et une touche de minéralité. Attaque fraiche. Bouche caractérisée par une jolie structure contrebalancée par une subtile minéralité. Finale persistante sur des notes douces d'agrumes et de réglisse.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les fruits de mer (carpaccio de St Jacques), les poissons crus (saumon fumé, tartare de daurade), les poissons en sauce, les salades (avocat ou pamplemousse), les viandes blanches (brochette de volaille) et les fromages à pâte dure (beaufort, chèvre sec).

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.