



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Blanc Domaine de Bégrolles

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

Le nom Bégrolles viendrait de «gracula», désignant une corneille en latin. Ajoutant le préfixe «be», l'ensemble ferait référence au relief accidenté en bec de corneille.

SITUATION

Le Domaine se situe au coeur du vignoble du Muscadet, sur les côteaux escarpés des bords de Sèvre. Les 17 hectares d'un seul tenant s'étendent aux alentours du lieu-dit du même nom et sur la commune de la Haye-Fouassière. Le village de la Haye Fouassière se distingue par une grande diversité de sols. On en dénombre cinq, du gneiss au granite.

TERROIR

Les ceps de Melon de Bourgogne du Domaine s'épanouissent sur des sols sableux reposant sur une roche-mère magmatique : l'othogneiss, ce qui constitue un terroir remarquable. Les vignes ont en moyenne 45 ans. Plantées sur une plaine, elles profitent de la chaleur et les raisins présentent de belles maturités.

VINIFICATION

Raisins récoltés à pleine maturité. 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.

CÉPAGE

Melon de Bourgogne 100%

SERVICE

Servi frais (10-12°C).

ASPECT VISUEL

Robe or pâle aux reflets argentés.

AU NEZ

Nez expressif de fruits mûrs (poire, pêche jaune), un nez combinant douceur et minéralité.

EN BOUCHE

Bouche fruitée, ample et structurée, associant élégance et belle présence minérale (silex). Finale harmonieuse et persistante sur des notes douces d'agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera aussi bien les crudités, plateaux de fruits de mer, poissons, ainsi que des fromages à pâte dure affinés (gruyère, emmental).



PRESSE & RÉCOMPENSES



14.5/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France

