



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Domaine de L'Aurière

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 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 Lieu-Dit, il signifie le lieu où l'on extrait l'or ou l'ancien oratoire. Ce terroir viticole est reconnu de longue date puisque la carte de Cassini antérieure 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 de l'appellation Muscadet 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

Un pressurage doux permet de conserver les arômes fruités du vin, suivi d'un soutirage traditionnel après un léger moût.

ÉLEVAGE

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

CÉPAGE

Melon B. 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe or pâle aux reflets verts.

AU NEZ

Nez tout en finesse combinant poire, tilleul et une touche de minéralité. Attaque fraîche.

EN BOUCHE

Bouche caractérisée par une jolie structure contrebalancée par une subtile minéralité. Finale persistante sur des notes douces d'agrumes et de réglisse.

**DOMAINE DE
L'AURIÈRE**
Muscadet Sèvre et Maine
Sur lie



605V030A20

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ



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).

