



MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE


**Domaine du
Champ Chapron**

SUTEAU - OLLIVIER

Vigneron indépendant

Millésime Description :

Région Region : Loire / Loire

Appellation Appellation : AOP Muscadet Coteaux de la Loire / Muscadet Coteaux de la Loire PDO
(Protected Designation of Origin)

Couleur Color : Blanc / White

Catégorie Category : Vin Blanc sec entre 1 et 3 g/l de sucre / Dry white wine from 1 to 3g/L of sugar

Cépage Grape variety : Melon B / Melon B

Alcool Alcohol content : 12 % / 12 %

Contenance Capacity : 75 cl / 75 cl



Independent winemaker



VINIFICATION : Elevage sur lie traditionnelle des vins de Nantes en cuves souterraine verrée ou grès. Bâtonnage régulier et mise en bouteille entre 7 et 14 mois après la récolte en fonction des cuvées.

VINIFICATION : Matured on traditional Nantes lees in underground tanks in the cellar, the lees are agitated regularly. The wine is bottled 7 to 14 months after the harvest depending on the type of wine being made.



TERROIR : Nous sommes sur le complexe dit de Champtoceaux ou la prédominance géologique est constituée de Micaschistes, d'Amphibolites et de gneiss migmatique du bord de Loire. Le vignoble est à une altitude comprise entre 40 et 70 mètres avec des pentes pouvant aller de 3% à 7% pour les plus fortes.

TERROIR : We are on the Champtoceaux complex where the most dominant geological elements include mica-schist, amphibolites and magmatic gneiss from the Loire riverbank. The vineyard is at an altitude of 40 to 70 meters, with slopes of 3 and up to 7% for the steepest ones.



DÉGUSTATION : Ce Muscadet Coteaux de la Loire sur lie est remarquable par sa robe couleur or avec des reflets éclatants. Le nez est aromatique et minéral, avec de légers arômes d'acacia et de fleurs blanche, la bouche est distinguée, fruitée et généreuse avec une finale ronde et persistante.

TASTING NOTES : This Muscadet Coteaux de la Loire sur lie is remarkable due to its gold color with bright highlights. The nose is both aromatic and mineral with light aromas of acacia and white flowers, the mouth is distinguished, fruity and generous with a smooth and lengthy finish.



CERTIFICATION : Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale.

CERTIFICATION : From a HEV vineyard (High Environmental Value)



SERVICE :

Température de service : entre 12° et 16°
Garde : Peut se garder quelques années

SERVICE :

Temperature : 12 - 16° C
Cellaring : Can be kept for several years



ACCORDS METS ET VINS : Accompagnera parfaitement tous les fruits de mer, crustacés, langoustines, poissons grillés et en sauce, idéal avec un beurre blanc Nantais, fromage de chèvre et autres fromages.

SERVING SUGGESTIONS : This Muscadet Coteaux de la Loire pairs perfectly with seafood, shellfish, langoustines, grilled fish or fish in sauce, ideal with a Nantais butter sauce, goats cheese and other cheeses.

Votre commentaire de dégustation / Comments 

Le Champ Chapron • BARBECHAT • 44450 DIVATTE SUR LOIRE
tel. +33 (0)2 40 03 65 27 • fax +33 (0)2 40 33 34 43 • +33 (0)6 85 56 08 69
suteau.ollivier@wanadoo.fr

Muscadet Coteaux de la Loire • Gros Plant du Pays nantais • Coteaux d'Ancenis • Vins du Val de Loire et Méthode Traditionnelle blanc, rosé, rouge

Loire Valley Wines

www.domaineduchampchapron.com