

Domaine DAVID



Vignoble

David&Duvallat  
Artisans Vignerons

19, Le Landreau-Village  
44330 VALLET  
Tél. (33) 02 40 36 42 88  
Fax (33) 02 40 33 96 94  
Email : domainedavid@orange.fr

## MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

### « CLOS DU FERRE »

Vignoble Terroir : sous-sol en schistes  
Surface : 8 ha  
Rendement : 50 hl/ha  
Cépage : 100 % Melon de Bourgogne  
Age moyen des vignes : 30 ans  
Glucose/ Fructose 1,2 gr/l

Vinification Vendange mécanique  
Débourbage à froid  
Fermentation alcoolique à 18 °C  
Elevage sur lies 10 mois minimum

Dégustation Au nez : pamplemousse, citron vert  
En bouche : Fruité, minéralité, souplesse.

Conseils de service Dégustez entre 10 et 12 °C.

Vous l'apprécierez en apéritif et en accompagnement des poissons grillés, des fruits de mer, charcuteries, plats à bases de fromages cuits.

Vieillessement A consommer dans les 3 ans pour sa fraîcheur  
A consommer entre 4 et 6 ans pour le bouquet



MUSCADET SEVRE ET MAINE • VINS DE PAYS DU VAL DE LOIRE

STEPHANE DAVID SEBASTIEN DUVALLET

EARL DAVID • RCS D 411 132 475 • T.V.A. FR 48 411 132 475 000 12 • ACCISES : FR093304E0009