

SELECTION TERROIR

Appellation :

Muscadet de Sèvre et Maine
Sur Lie

Couleur :

Blanc

Millésime :

2018

Cépage :

Melon de Bourgogne.

Terroirs :

Limono sableux avec une
roche mère schisteuse.

Rendement :

55 Hectolitres Hectare.

Vinification :

Pressurage pneumatique
Sélection de pressées, débou-
rage modéré 8 Heures,
maîtrise des Températures
pour chaque cuve.

Degré alcoolique :

12.0 % Volumique.

Élevage :

Conservation sur ses lies de
vinification pendant les 7
mois qui suivent la fin de
fermentation. Un baton-
nage est réalisé pendant le
premier mois.

Présentation :

Bouteille type 'Muscadet sur
Lie'.

Température de service :

10 à 12 ° C.

Site internet :

www.bouchaud.fr

Le Perd Son Pain :

La sélection terroir est un
Muscadet de Sèvre et Maine
Sur Lie issu de parcelles choi-
sies pour leurs aptitudes à
produire un vin avec une
typicité constante d'un millé-
sime à l'autre.

La cuvée issue de la parcelle
du Perd Son Pain se dis-
tingue ainsi depuis plusieurs
années. Elle donne un vin de
caractère très fruité.

*Selon les anciens, le lieudit « Le
Perd Son Pain » tiendrait son nom
de la difficulté de travailler le sol
aride. Essayer de cultiver quelque
chose sur ces parcelles coûtait
plus que cela ne rapportait... C'est
sans doute la rigueur de ce sol qui
plait tant à la vigne.*

