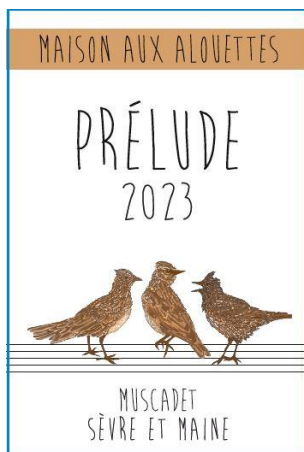


MAISON AUX ALOUETTES



"Prélude 2023" est un assemblage des terroirs de Mouzillon et de Vallet élevé 15 mois en différents contenants et 6 mois en bouteille.

Le Terroir :

Le Muscadet est situé géologiquement sur la partie sud du Massif Armoricaire, très vieille chaîne de montagne érodée de l'ère primaire.

A Mouzillon, le terroir est composé de "gabbro", une roche magmatique grenue proche du granite, riche en pyroxène et feldspath qui en vieillissant se transforme en argile et sable. A Vallet, le sous-sol est composé de schistes et micaschistes.

Prélude allie la richesse des vins de Mouzillon et la complexité de ceux de Vallet.

Le Cépage :

Le Melon, cousin éloigné du Chardonnay, est introduit dans la région du Muscadet dès le 17ème siècle et s'impose rapidement comme le cépage dominant.

Donnant des vins blancs secs, frais, aux arômes fins et subtiles, Prélude est en plus un vin digeste et équilibré. Mûrissant à 12 degrés, les vins sont au surplus peu alcoolisés.

Les Vignes:

Il s'agit de vieilles vignes, âgées de plus de 40 ans en moyenne. Elles sont aujourd'hui certifiées HVE et en cours de conversion bio.

Le Millésime :

Avec un début de vendanges historiquement précoces (23 août), le millésime est l'un des meilleurs de ces dernières années.

Après un épisode de gel de 3 jours en avril, les vignes ont subi une vague de sécheresse exceptionnelle avec des températures caniculaires et un vent régulier venant de l'est. Ces conditions ont accéléré la maturation du raisin tout en assurant un état sanitaire excellent.

En août, la pluie a permis d'atteindre un équilibre idéal entre le sucre du raisin (alcool potentiel) et l'acidité.

Le Vin :

Sa robe est claire et son nez est expressif avec des notes de fleurs blanches et de fruits secs.

En bouche, c'est un vin frais, soutenu par une belle acidité qui ne manque ni de gras, ni de complexité. Il se partagera entre amis à l'apéritif ou au cours d'un repas avec plaisir et gourmandise. Il peut se boire immédiatement ou se conserver admirablement une dizaine d'années.

Vin peu alcoolisé (12 degrés) et digeste en raison d'une utilisation très mesurée du So2.



SCEA Maison aux Alouettes - Village de Beauregard – 208, route du Château de la Cour – 44108 Mouzillon
contact@maisonauxalouettes.com

Rcs Nantes D 392358586 - TVA FR73392358586

www.maisonauxalouettes.com