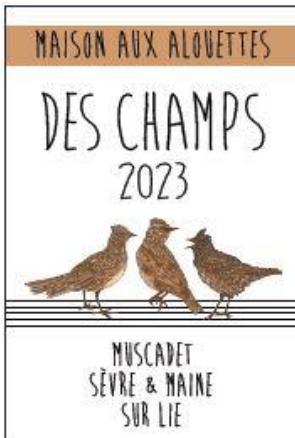


MAISON AUX ALOUETTES



"Des Champs 2023" est un véritable vin de terroir, celui de Vallet, l'un des crus du Muscadet. La Maison aux Alouettes a assuré un élevage de 15 mois en différents contenants, puis de 6 mois en bouteille.

Le Terroir :

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

A Vallet, le sous-sol est à dominante métamorphique, schistes et micaschistes. En surface, on trouve du sable et des cailloux à fort pouvoir drainant.

Le Cépage :

Le Melon, anciennement Melon de Bourgogne, est un raisin blanc à petites baies, cousin éloigné du Chardonnay. Il est introduit dans la région du Muscadet dès le 17ème siècle et s'impose très rapidement comme le cépage dominant de l'appellation.

Donnant des vins blancs secs, frais, aux arômes fins et subtiles, Des Champs 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 60 ans en moyenne. Elles sont aujourd'hui certifiées HVE et en cours de conversion à la production biologique (Ecocert).

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 minérales et de fruits blancs.

C'est un vin frais complexe, droit, soutenu par une belle acidité, mais qui ne manque pas de gras. 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.

C'est une belle représentation des terroirs du cru Vallet.

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