



FLORENT DELAUNAY

Le Loroux-Bottereau

VIN DE LOIRE

CLOS DU PARADIS

Muscadet Sèvre et Maine

Cuvée

Nom : Muscadet Clos du Paradis.

Appellation : Muscadet Sèvre et Maine.

Millésime : 2024.

Cépage : 100% Melon B.

Terroir : Parcelle sur un coteau plein Sud, sols granuleux sur Leptynite et Schiste.

Surface : 4ha Melon B.

Taux d'alcool : 12,5%.

Taux sucre : <0.5 g/L.

Production

Travail de la vigne : Taille en guyot nantais courte, maîtrise des rendements (45hL/ha maximum), ébourgeonnage, griffage inter-rang, labours inter-cep, enherbement partiel, travaux en vert.

Récolte : Mécanique avec trieur-égrenneur embarqué.

Vinification : Pressurage pneumatique, débourbage léger 12h à froid, fermentation alcoolique indigènes thermo-régulée entre 16 à 18°C.

Élevage : À la nantaise, sur lie pendant 12 mois, en cuve souterraine béton verrée. Quelques batonnages.

Certifications : Agriculture Biologique.



Dégustation

Dégustation : Température idéale de service entre 10° et 12°C.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Commentaires sur le Millésime : Belle couleur dorée, nez de fruits blancs frais, légèrement minéral, rond en bouche.

Accords Mets et Vins : Compagnon idéal des poissons en sauce, sublime sur une cassolette de Saint-Jacques aux écrevisses.



OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 12H30 ET DE 14H À 18H

118 LE VAL-FLEURI, 44430 LE LOROUX-BOTTEREAU, FRANCE

+33 (0) 2 40 33 86 84 - CONTACT@DOMAINEDELAUNAY.FR - WWW.DOMAINEDELAUNAY.FR

EARL VIGNOBLE DELAUNAY - RCS NANTES - SIRET 51445591400010 - NAF/APE 0121Z - IBAN FR76 1027 8361 4000 0123 8750 141 - CMCIFR2A

