

Muscadet Sèvre et Maine AOC sur Lie

Le Soleil Nantais

Situation Géographique Wine-growing area

Terroirs issus de nos propres vignobles, situés sur les communes de MOUZILLON, VALLET et LE PALLET. Sélectionnés parmi les meilleurs de l'aire d'appellation Sèvre et Maine pour leur typicité et pour les particularités de caractère qu'ils confèrent à leurs vins.

Vineyards from our own properties, located on the villages of MOUZILLON, VALLET and LE PALLET. Selected among the best in Sevre and Maine appellation area according to their typicity and character features they confer to the wines produced on those plots.

Sol schisteux de l'ère primaire composé pour certaines communes de Gneiss (roche géologique aux propriétés riches et acides) et pour d'autres de Gabbros (roches riches en calcium).

Soil made of schist from the primary era composed with gneiss (acidic rock) or gabbro (rich in calcium) depending on the location.

100% MELON (appelé aussi MUSCADET).
100% MELON (generally known as MUSCADET).

Or pâle, légèrement ambré - Alcool : 12% Vol.
White slightly amber-coloured. Alcohol: 12% volume.

Typologie du Sol Geological characteristic

Cépage Grape variety

Couleur et degré alcoolique Colour and alcohol content

Méthode de Vinification Vinification process

Caractéristiques Techniques Technical parameters

Notes de Dégustation Tasting notes

Pressurage en pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique réalisée sous température contrôlée entre 18° et 20°c. Élevage sur Lie pendant 6 mois minimum.

Pneumatic press. Alcoholic fermentation under controlled temperature between 18 to 20°. The wine rests on the lees over six months.

Acidité : 4,3 g/l - SO₂ libre : 25 mg/l (données analytiques indicatives). Sélections parcellaires, modes de cultures, de vinification et d'élevage précis et rigoureux garantissent autant de pratiques respectueuses du terroir et de la typicité de cette Cuvée. Mise en bouteille numérotée au printemps et en automne.

*Acidity: 4.3 g/l – Sulfites: 25 mg/l (indicative measures)
Plot selection combined with meticulous care in the vineyard and during the vinification and ageing processes ensure a respect for the terroir and the classic characteristics of this top-quality MUSCADET Sèvre et Maine AOC. Bottled in spring and autumn (limited quantities).*

Vin de haute expression. Sa finesse et sa légèreté de dégustation, autant que sa longueur en bouche sont intimement liées dans une superbe structure. Son nez, à la fois floral et plein en est le reflet prometteur. A consommer frais vers 8 à 10°c.

High expression wine, its delicacy and tasting lightness as well as its roundness in mouth are intimately linked with superb structure. Its nose both floral and rich is a promising indication of the quality of the SOLEIL NANTAIS. Drink cool around 8 to 10°c.

