

Muscadet Sèvre et Maine AOC sur Lie

*Le Soleil Nantais***S**ituation Géographique
Wine-growing area

Terroirs sélectionnés parmi les meilleurs l'aire d'appellation Sèvre et Maine pour leur typicité et pour les particularités de caractère qu'ils confèrent à leurs vins. Les communes de MOUZILLON, VALLET, LE PALLET et MONNIERES remportent le plus souvent notre préférence.

Selected vineyards among the best in Sèvre and Maine appellation area according to their typicity and because of the character their confer to the wine produced on those plots. The villages of MOUZILLON, VALLET, LE PALLET and MONNIERES usually gain our preference.

Typologie du Sol
Geological characteristic

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.

Cépage
Grape variety

100% MELON (appelé aussi MUSCADET).

100% MELON (generally known as MUSCADET).

Couleur et degré alcoolique
Colour and alcohol content

Or pâle, légèrement ambré - Alcool : 12% Vol.

White slightly amber-coloured. Alcohol : 12% volume.

Méthode de Vinification
Vinification process

Pressurage en presseur pneumatique. Fermentation alcoolique réalisée sous température contrôlée entre 18° et 20°C. Elevage sur Lie pendant 6 mois minimum.

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

Caractéristiques Techniques
Technical parameters

Acidité : 4,5 g/l SO2 libre : 35 mg/l - (données analytiques indicatives). Vin proposé à un jury spécial en vue d'obtenir, pour les cuvées sélectionnées, un droit de mise en bouteilles spéciales et numérotées.

Acidity : 4,5 g/l - Sulphur : 35 mg/l (indicative measures). This wine is tasted by a special jury in order to obtain for the selected vintages a right to be bottled in the special Nantaise bottle (limited numbers).

Notes de Dégustation
Tasting notes

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.

