

Muscadet Sèvre et Maine AOC

*Le Clos du Pont***S**ituation Géographique*Wine-growing area***T**ypologie du Sol*Geological characteristic***C**épage*Grape variety***C**ouleur et degré alcoolique*Colour and alcohol content***M**éthode de Vinification*Vinification process***C**aractéristiques Techniques*Technical parameters***N**otes de Dégustation*Tasting notes*

Les deux rivières, La Sèvre et La Maine traversent cette aire et précisent l'appellation de ce terroir du Muscadet. Le CLOS du PONT se situe au sud du village de MOUZILLON sur un vignoble exposé en pente nord.

Both Sèvre and Maine rivers are crossing and delimitate this area of MUSCADET appellation. The Clos du Pont vineyard is located in the south of the village of Mouzillon on a northern exposure.

Le sol schisteux comporte une strate supérieure composée d'une forte proportion d'argile. Il s'agit d'un sol rude au pied duquel coule une petite rivière "La Sanguèze".

Subsoil made of schist with a top-soil mainly composed with clay. It is a barren soil flown by a small river named : «La Sanguèze».

Vin blanc à tendance jaune paille - Alcool : 12,5% vol.

White wine tinged with straw-coloured. Alcohol : 12,5% volume

100% Melon (appelé aussi Muscadet).

100% Melon generally known as : MUSCADET.

Vendange du raisin en surmaturité et sélection des grains. Pressurage en pressoir pneumatique. Sélection des premières pressées. Séjour de plusieurs semaines en cuves sur lies. Elevage en foudres de vieux chêne pendant 17 mois minimum.

Harvest at an over ripeness stage and selection of noble grapes. Pressing with pneumatic wine press. First press selected. Storage on its lees for several weeks in vats. Then maturing in old oak casks only during 17 months at least.

Acidité : 3,8 g/l SO₂ libre : 40 mg/l - (données analytiques indicatives)

Acidity : 3.8 g/l - Sulphur : 40 mg/l (indicative measures).

Ce vin présente un nez plein : des fruits confits, des fleurs des prés, des touches beurrées. L'attaque est souple, prometteuse, la bouche, aux notes boisées, est ronde, grasse : sa palette est large : florale (forsythia) et fruits exotiques. Vin rond et long : du potentiel et de garde. Atypique à réserver aux amateurs éclairés. A consommer frais vers 8 à 10°C.

The exception proves the rule, as a matter of fact, we are reverting to the origin of the Melon de Bourgogne grape variety and consequently to a white Burgundy type of wine. An unusual tasting note with entrance cooked prune from the over ripeness, as well as the young and refreshing qualities of the MUSCADET combined with the roundness in mouth of Great Burgundys. The entire taste is linked to the tang of soil emphasized in oak cask. Complex but superb wine. Must be drunk cool between 8 to 10°C.

