

Muscadet Sèvre et Maine AOC sur Lie

Château de la Pingossière

Situation Géographique Wine-growing area

Terroirs situés près des bords de la Loire. Deux rivières La Sèvre et La Maine traversent cette aire d'Appellation. Superficie du terroir : 20 hectares sur la commune de Vallet, en haut de colline.

Vineyards located along the Loire river.
Both Sèvre and Maine rivers are crossing this delimited area of appellation. 20 hectares estate situated in Vallet, on top of a hill.

Sol silico-schisteux composé plus particulièrement de Gneiss.
Siliceous and schistous soil made of a significant part of gneiss.

Typeologie du Sol Geological characteristic

100% Melon de Bourgogne
(aussi appelé MUSCADET).

100% Melon de Bourgogne, generally known as :
MUSCADET

Or, de belle brillance avec de jolis reflets verts.
Alcool : 12% vol.

White, shiny with nice green glints.
Alcohol : 12% vol

Couleur et degré alcoolique Colour and alcohol content

Vendange à pleine maturation. Pressurage en pressoir pneumatique. Vinification thermorégulée en cuves souterraines. Elevage de 8 à 10 mois sur lie pour partie en cuves et pour partie en foudres de chêne. Mise en bouteilles habituellement en Novembre de chaque année.

Pneumatic press then vinification in underground vats under controlled temperatures.

Conservation on the lees during 8 to 10 months for part in vats, part in wood casks in an air-conditioned cellar.
Bottling up usually during the month of November.

Méthode de Vinification Vinification process

Acidité : 4.5 g/l
SO2 libre : 35 mg/l – (données analytiques indicatives)

Acidity : 4.5 g/l
Sulphur : 35 mg/l (indicative measure)

Caractéristiques Techniques Technical parameters

Notes de Dégustation Tasting notes

Ce vin présente un nez floral (fleurs des champs) aux notes de fruits frais aux accents citronnés et de miel. L'attaque est élégante, la bouche est puissante, iodée aux touches de réglisse, de fruits mûrs et de pain grillé. Une fine pointe vanillée en final laisse place à une longueur assurée.
Du potentiel. A consommer frais vers 12°C.

Nice lemon smell and touch of exotic fruits followed by a generous tackle of the tongue.
Hold by a perfect acidic balance.
Further more, its old vine origin gives structure to the wine and makes it a worth keeping wine.
Must be drunk cool around 12°C.

