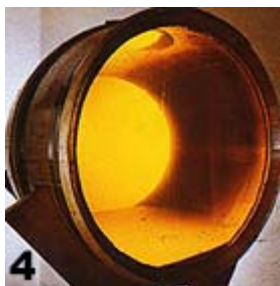
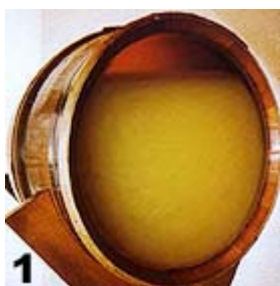


Muscadet et Gros-Plant Sur Lie :

LA MÉTHODE ANCESTRALE DU PAYS NANTAIS

Au début du siècle, les vignerons nantais avaient l'habitude de garder la meilleure barrique de la récolte pour fêter les grands événements familiaux. Conservée sans soutirage, cette "barrique de noces", donnait au vin un caractère particulier. Il était plus frais en bouche et son bouquet était plus complet. Les vins de Nantes sur Lie venaient de naître...



LIE : Dépôt naturel constitué des levures fermentaires

Pendant la phase tumultueuse de la fermentation, les levures sont en suspension dans le moût en raison du dégagement gazeux (CO₂) que provoque la transformation du sucre en alcool.

Arrivé au terme de la fermentation par manque d'éléments nutritifs (sucre), les levures meurent et commencent à sédimenter. Le calme et le froid de l'hiver aident la clarification.

La lie représente 3 à 5 % du vin. Un Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou un Gros Plant du Pays Nantais sur Lie se doit d'être mis en bouteille directement sur la lie de vinification, sans aucun soutirage car chaque aération appauvrit le vin de ses arômes.

Ainsi nourrit de sa lie, il garde fraîcheur, finesse et structure.

Au printemps, nos Muscadet et Gros Plant sont embouteillés en totalité par nos soins. Une seule période de mise en bouteille garantit une qualité constante tout au long de l'année