



Vignoble

David & Duvallet  
Artisans Vignerons

19, Le Landreau-Village  
44330 VALLET  
Tél. (33) 02 40 36 42 88  
Fax (33) 02 40 33 96 94  
Email : domainedavid@orange.fr

## MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

### « LES BARBOIRES »

Vignoble Terroir : Gabbro  
Surface : 4 ha  
Rendement : 50 hl/ha  
Cépage : 100 % Melon de Bourgogne  
Age moyen des vignes : 30 ans

Vinification Vendange mécanique  
Débourbage à froid  
Fermentation alcoolique à 18 °C  
Elevage sur lies pendant 8 mois minimum  
Degré avec sucre naturel 12,28°



Dégustation Au nez : Fruite et finesse  
En bouche : Finesse, beaucoup de fraîcheur et de souplesse

Conseils de service Dégustez entre 10 et 12 °C.  
Vous l'apprécierez en apéritif et en accompagnement des poissons grillés et des fruits de mer.

Vieillessement A consommer dans les 2 ans pour sa fraîcheur  
A consommer entre 4 et 6 ans pour le bouquet