

Domaine DAVID



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

« DéKalé »

2018

Vignoble Terroir : sous-sol micaschistes
Surface : 1ha50
Rendement : 45 hl/ha
Cépage : 100 % Melon de Bourgogne
Age moyen des vignes : 55 ans

Vinification Vendange manuelle
Débourbage statique
Fermentation alcoolique à 20 °C
Fermentation Malo-lactique
Elevage sur lies pendant 24 mois



Dégustation **Au nez** : exubérant et amandes grillées

En bouche : L'attaque chaude et gras, sur des notes grillées, beurrés une finale caramélisée

Conseils de service A déguster entre 11 et 13 °C en carafe

Vous l'apprécierez à l'apéritif, foie gras, fromages de chèvre et des desserts

Vieillessement A garder 8 ans.

MUSCADET SEVRE ET MAINE • VINS DE PAYS DU VAL DE LOIRE

STEPHANE DAVID

SEBASTIEN DUVALLET

EARL DAVID • RCS D 411 132 475 • T.V.A. FR 48 411 132 475 000 12 • ACCISES : FR093304E0009