

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

METHODE TRADITIONNELLE

Vignoble Terroir : argilo limoneux
Surface : 0.70 ha
Rendement : 40 hl/ha
Cépage : 100 % Chardonnay
Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification Vendange mécanique
Débourbage statique
Fermentation traditionnelle
Elevage sur lattes pendant 24 mois

Dégustation Au nez : Très fruité floral.
En bouche : grande finesse des bulles et des arôme



Conseils de service A déguster très frais entre 08 et 10 °C.

Vous l'apprécierez à l'apéritif, en dessert ou tout au long d'un repas

Vieillessement A consommer dans les 10 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