

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 SUR LIE

« VIEILLES VIGNES »

CLOS DU FERRE

- Vignoble Terroir : sous-sol micaschiste
Surface : 6 ha
Rendement : 45 hl/ha
Cépage : 100 % Melon de Bourgogne
Age moyen des vignes : 45 ans
- Vinification Vendange mécanique
Débourbage à froid
Fermentation alcoolique à 18 °C
Elevage sur lies pendant 8 à 12 mois
- Dégustation Au nez : Minéral et fruits confits,
En bouche : Rond, beaucoup de puissance
et de gras



- Conseils de service Dégustez entre 10 et 12 °C.
Vous l'apprécierez à table en accompagnement des poissons, des volailles en sauce et des fromages à pâte pressée cuite.

- Vieillessement A consommer dans les 3 ans pour sa fraîcheur
A consommer entre 4 et 10 ans pour le bouquet

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