



MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE  
" VALLET " 2020 CHÂTEAU DE LA  
RAGOTIÈRE / LES FRÈRES  
COUILLAUD

Pays : France  
Région : Loire  
Sous région : Pays Nantais  
Cépage(s) : 100% Melon de Bourgogne



Note de dégustation :

Robe jaune pâle et brillante. Le nez est dominé par un caractère minéral délicat et complété par de fines notes briochées ne provenant pas d'un élevage sous bois mais bien d'un élevage long et sur lies en cuves béton. En bouche, il possède la fraîcheur caractéristique des vins de la région mais présente en plus une délicieuse rondeur, une souplesse presque bourguignonne le tout créant une harmonie parfaite.

Température de service : Entre 8 et 9 C°  
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Carpaccio coquilles Saint Jacques et huile de noix, Tartare de Bar et sésame grillé, langoustines à la plancha, Comté fruité 18 mois d'affinage ou fromage de brebis (Ossau Iraty).

Commentaires du sommelier :

Sur le canton de Vallet, en plein cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine, le Château de la Ragotière exploite deux parcelles pierreuses, exposées plein sud, sur un terroir de Micaschiste Albitique à double micas (blanc et noir). Vincent Couillaud vinifie et élève ce grand vin en cuves souterraines pendant 44 mois. Cet élevage long, sur lies, développe une complexité incroyable et lui confère une belle souplesse. Son aromatique est très intéressante et il possède un équilibre remarquable. Un Muscadet haut de gamme assurément !



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

