

# L'INTUITION

2006

## Appellation :

AOP Muscadet Sèvre et Maine

## Cépage :

Melon de Bourgogne 100%

Âge de la vigne: moyenne de 55 ans

## Dégustation :

Le nez est raffiné, presque tactile. Le touché est soyeux, tendu, teinté d'impertinence, porté par de subtils amers et une salinité vibrante.

Vin de haute couture, il transcende les instants : c'est un vin de collectionneur.

**Service :** Servir entre 11° et 13°.



## Terroir :

Une roche magmatique appelée « Gabbro » sous forme altérée, la clé de l'exceptionnelle profondeur des vins. Orientation Sud-Ouest.

## Production :

De tous petits rendements (20 hL/h) font de ce Cru d'exception un concentré de fruit et de minéralité.

## Vinification et élevage :

Vendanges manuelles dans les meilleures conditions. Pressurage pneumatique immédiat. Réception du jus de raisin par gravité sans pompage. Fermentation de 20 jours avec contrôle des températures. Aération au 2ème jour de fermentation pour multiplier les levures indigènes. Élevé pendant 218 mois en cuves souterraines aux parois de verre jusqu'à la mise en bouteille.

**Mise en bouteille :** 04/10/2024

**Degré :** 12,5%vol

**218 MOIS D'ELEVAGE SOUS TERRE**