



*Famille Vaillant*  
LES GRANDES VIGNES

## Vin de France

- Musemé 2021.

## Cépage

- Chenin (100%).

## Terroir

- Schiste gris-noir.

## Vinification

- Dès réception de la vendange, pressurage (pneumatique) des raisins avec sélection des jus de goutte.
- Tirage des bouteilles à 16 g/l de sucres résiduels.
- Stockage dans un local chauffé pour la prise de mousse.
- Vieillessement sur lattes pendant 5 ans.
- Dégorgement mars 2026.
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

## Service

- Servir à 8-10°C.
- Accord mets : Parfait pour l'apéritif ou sur un dessert aux poires.

## Analyses

- **Alcool** : 12.38 %Vol // **Sucres résiduels**: 11 gr/l // **Acidité tot** : 5.37 gr/l // **Acidité Vol** : 0.74 gr/l // **So2 total** : <10 mg/l (naturels)

## Musemé



Laurence, Jean-François et Dominique VAILLANT - Vignerons  
SCEA VAILLANT - «La Roche Aubry» - Thouarcé - 49380 BELLEVIGNE EN LAYON  
02.41.54.05.06 - vaillant@domainesgrandesvignes.com - www.domainesgrandesvignes.com

