



VAILLANT

# Domaine les Grandes Vignes

*une histoire de famille*

## Musemé

### Appellation d'Origine Contrôlée

- Brut Nature 2010.

### Cépage

- Chenin (100%), vignes de 30 ans en moyenne.

### Terroir

- Schiste gris.

### Rendement

- 45 hectolitres/hectares.

### Vendange

- Manuelle en caisses ajourées pour éviter tout foulage.

### Vinification

- Dès réception de la vendange, pressurage (pneumatique) des raisins avec sélection des jus de goutte.
- Fermentation alcoolique partielle en barrique.
- Tirage des bouteilles à 25g/l de sucres résiduels.
- Stockage dans un local chauffé pour la prise de mousse.
- Vieillessement sur lattes pendant 7 ans.
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

### Dégustation

«Musemé» se caractérise par un vin de fines bulles. Au nez, des parfums d'amande et acidulés. Une bouche riche avec des bulles délicates et persistantes.

### Service

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

### Analyses

- **Alcool** : 13,50 %Vol // **Sucres résiduels**: 1,9 gr/l // **Acidité tot** : 4,92 gr/l // **Acidité Vol** : 0,40 gr/l // **So2 total** : <10 mg/l // **So2 libre** : 5<g/l



### Presse

- Guide des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20
- Guide Bettane et Desseauve 2019 : 13/20



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

