

Clos de la Fontaine

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie AOC, Loire



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Melon de Bourgogne
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	filigran, mineralisch, lebendig
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	11 20 91

Charakteristika

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen. Das filigrane Bouquet besticht mit Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln, die von zarten floralen Noten untermalt werden. Am Gaumen mineralisch mit einem lebendigen Säurespiel und feinem Schmelz.

Klima/Terroir

Die Region liegt zwischen den beiden Loire-Zuflüssen Sèvre und Maine, nahe der Mündung des Atlantischen Ozeans. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Gneis, Glimmerschiefer und Granit. Das Klima ist gemäßigt und vom Atlantik geprägt.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren. Anschließend wird der Wein nach traditioneller Art „sur lie“, also auf der Hefe, ausgebaut.

Das Weingut

Die Domaine de la Foliette liegt im Herzen der Region Muscadet-Sèvre et Maine, südöstlich von Nantes und wurde 1926 von Joseph Brosseau gegründet. Auf rund 40 Hektar Rebfläche in den drei Gemeinden La Haye-Fouassière, Haute-Goulaine und Vertou wird neben Sauvignon Blanc auch Melon de Bourgogne, eine alte Rebsorte aus dem Burgund, angebaut. Heute wird das Weingut von den drei Winzern Denis Brosseau, Jean Hervouet und Eric Vincent geführt. Ihr Ziel ist es authentische Weine zu erzeugen, die ihre Herkunft widerspiegeln.

