



📖 Ayant trouvé sa terre de prédilection dans la Loire Atlantique, Le Muscadet est devenu le **fleuron de la culture nantaise**. Tout particulièrement, Jean-Luc Viaud lui reste fidèle et le valorise en lui offrant de bons terroirs et tout son savoir-faire,

Cépage : Melon de Bourgogne de sélection massale

Age : 1 à 60 ans

Terroir : ➤ Coteaux

➤ Sol sableux peu profond sur **micaschistes et gneiss**



✂ La machine à vendanger conduite avec précision permet de recueillir dans de brefs délais les baies mûres à point.

✂ Le **pressurage direct, le débourage** d'une durée de 12 à 18 heures et la **filtration des bourbes** permettent à la fois d'extraire la substance du futur vin et de l'affiner.

✂ La **fermentation alcoolique** à 16- 20 °C permet de révéler le vin avec *sa palette aromatique avec des notes florales et fruitées issus de la baie de raisin* et qui varient suivant les millésimes.

✂ **L'élevage sur lies** jusqu'en mars de l'année suivant la récolte le stabilise et lui confère *son perlant*.

✂ Chaque année, des dégustations exigeantes recherchent la meilleure expression du millésime et aboutissent à un assemblage précis sur les meilleures cuvées de l'année.

✂ Il peut être bu dans sa jeunesse pour sa fraîcheur. Ce vin réunit la **complexité et la finesse aromatiques** mais aussi il allie la fraîcheur à la rondeur. Il convient sur les huîtres comme **sur les fruits de mer** et des poissons cuisinés, notamment avec la fameuse recette **du beurre blanc**.