

Goulaine



Appellation	AOP Muscadet Sèvre et Maine Goulaine
Couleur	Blanc
Roche	Serpentinite
Cépage	Melon de Bourgogne
Vignoble	Sélection parcellaire de vignes de 40 ans, à faible rendement, exposées au Sud-Est. Culture biologique. Les sols sont labourés et les vendanges manuelles avec tri à la parcelle.
Vinification & Élevage	Pressurage pneumatique en grappes entières avec sélection des jus. Débourage léger à froid. Fermentation en levures indigènes. Élevage de 24 mois sur lie, en cuve souterraine.
Accord Mets & Vins	Apéritif, Poissons, volaille et cuisine exotique.

Description :

La Butte de la Roche domine le marais de Goulaine telle la proue d'un bateau et ses pentes sont les premières vendangées dans le vignoble. Sur un terroir de serpentinite, les sols très légers, à texture sableuse développent des vins d'une belle rondeur, des notes d'agrumes et de fruits bien mûrs. Le microclimat doux lié au marais environnant et l'exposition Sud-Est du coteau en font le terroir le plus précoce de toute l'appellation.

Principales distinctions :

93/100 Wine Enthusiast – **Top 100 Enthusiast 2020** (45/100) – **92/100** Bettane & Desseauve – **17,5/20** Jancis Robinson – **93/100** Revue du Vin de France – **92,5/100** Le Figaro

Les Crus Goulaine



Goulaine - Butte de la Roche

