walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Michel DELHOMMEAU, Muscadet PIECE DU MOULIN D'ABA 2023

75 cl Blanc Loire, Muscadet AOC Muscadet Sèvre & Maine



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

92+/100

Situé à Monnières, au cœur de l'appellation Muscadet Sèvre-et-Maine, le domaine Les Vignes Saint Vincent est une exploitation familiale dirigée par Michel et son fils Matthieu Delhommeau. Depuis plusieurs générations, le domaine cultive avec passion un vignoble reconnu pour la qualité de ses terroirs de gneiss et de gabbro, entre les rivières Sèvre et Maine. Engagé dans une démarche respectueuse de l'environnement, Michel & Matthieu Delhommeau conduisent aujourd'hui les 23 hectares de vignes en agriculture biologique certifiée. Son travail repose sur une philosophie simple : produire des vins authentiques, précis et élégants, qui expriment pleinement l'identité de chaque parcelle.

Les cuvées du domaine, élaborées principalement à partir du cépage Melon de Bourgogne, se distinguent par leur fraîcheur, leur minéralité et leur belle tension en bouche. Les Muscadets "sur lie" révèlent des notes d'agrumes, de fleurs blanches et une finale saline caractéristique du vignoble nantais, idéales pour accompagner fruits de mer, poissons et cuisine gastronomique. Parmi les cuvées emblématiques du domaine figurent Pièce du Moulin d'Abas, Epsilon, ou encore le cru communal Monnières Saint-Fiacre, reflet du savoir-faire et de l'exigence qualitative du domaine. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Les Vignes Saint Vincent (Muscadet, Loire)

Le vin

Fruits blancs mûrs, notes minérales et iodées. Bouche ample, saline et tendue, finale longue et précise. Un Muscadet parcellaire de caractère et de garde.

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% melon de Bourgogne
- **Terroir :** Terroir de gabbro
- **Vignoble :** Âge des vignes 80 ans, vendanges manuelles
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Pressurage délicat en grappes entières, les moûts sont mis en fermentation avec leurs levures indigènes jusqu'à épuisement des sucres
- **Elevage :** 24 mois cuve béton
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2033
- **Alcool :** 12,0% vol, sucres résiduels 0.2g/L, acidités totales 3.46g/L, S02 totales 0.51 mg/L
- **Service :** 9 à 11°C