walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

# Michel DELHOMMEAU, Muscadet MONNIÈRES SAINT FIACRE 2020 magnum

150 cl magnum Blanc Loire, Muscadet AOC Muscadet Sèvre & Maine




BIO - BIODYNAMIE

## La note by Christian Walter 94/100

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

Doré clair, limpide et brillant, expressif, pomme sucrée (Gala), floral. Puissance, complexité aromatique et structure sont les qualités de ce grand vin de garde.

## Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100

- **Cépage :** 100% melon de Bourgogne
- **Terroir :** Terroir de gneiss (Le gneiss est une roche métamorphique ancienne issue de la transformation profonde de granites ou de sédiments soumis à de fortes pressions et températures)
- **Vignoble :** Âge des vignes 60 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 :** 48 mois cuve béton
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2035
- **Alcool :** 12,0% vol, sucres résiduels 0.4g/L, acidités totales 3.45g/L, S02 totales 0.42 mg/L
- **Service :** 9 à 11°C