

# MUSCADET VALLET

## STÉPHANE ORIEUX

### TYPE DE VIN

AOC Muscadet Sèvre et Maine  
Vallet  
Région Val de Loire

### CÉPAGE

Melon B

### TERROIR

Sélection d'une parcelle de vigne en coteau au sous-sol de micashiste selon les critères de la futures appellation communale Vallet.

### VIGNES

Vignes de plus de 40 ans  
Densité de plantation : 6500 picots/ha  
Taille guyot nantais 8 bourgeons  
Désherbage mécanique  
Ebourgeonnage manuel  
Rendement 35 à 40 hL/ha avec éclaircissage si nécessaire

### VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Transfert de la vendange par gravité  
Pressurage pneumatique  
Fermentation avec levures indigènes  
Élevage sur lie de 30 mois en cuves souterraines verrées (typiques de la région)  
Agrément du vin par comité de dégustation avant mise en marché  
Mise en bouteilles avec inertage

### GARDE

8 à 10 ans

#### STÉPHANE ORIEUX

La Touche | 44330 Vallet  
02 40 46 68 41 | 06 85 25 18 98  
contact@muscadet-orieux.com  
www.muscadet-orieux.com



### Dégustation

**Vin de gastronomie. Nez riche sur des notes grillées de fruits confits**, de zestes d'agrumes. Bouche complexe, riche et souple avec une belle fraîcheur en finale.

### Accords mets-vin

#### À servir à 10-12°C

Ce grand vin a sa place sur les plus belles tables pour accompagner les poissons nobles, les viandes blanches cuisinées, les beaux fromages...