

## Cuvée Camille

### Appellation Muscadet Sèvre et Maine



LE P A L L E T

*Vigneron de 14.50 hectares de vignes au hameau du Pé de Sèvre, l'un des plus anciens et des plus typiques lieux dits du vignoble. Dès les années 1600, on y chargeait les barriques de vin sur les « gabares ». Elles partaient jusqu'à Nantes, puis vers le grand large. C'est sur ce terroir historique, que depuis 1615, la famille MAILLARD cultive la vigne et élève le vin avec toujours la même passion. La passion d'un vigneron qui travaille à une cadence humaine, qui respecte au mieux son environnement et qui, par l'intermédiaire de son vin, vous fait partager ses valeurs, son éthique, son savoir faire.*

Bénéficie de la reconnaissance « TERRA VITIS »



**Cépages :** 100% Melon (Muscadet)

**Terroir :** *Le vignoble bénéficie d'une grande diversité de sous-sol dont les quatre majeurs sont du micaschiste, du gneiss, de l'amphibolite et du granite. Les vignes de cette cuvée sont sur le granite.*

**Analyse:** 12% alc. / vol.

**Vinification :** *Elle est élaborée avec une vinification traditionnelle et un élevage sur lie de plus 12 mois. Elle a été mise en bouteille sur lie à l'ancienne. Cette cuvée, récoltée à la main, est issue de vieilles vignes, d'environ 70 ans, ce qui lui donne des arômes qui expriment son terroir.*

**Dégustation:** *Une structure bien équilibrée en bouche. Ce vin peut être servi en apéritif, avec des poissons en sauces ou des fromages de vache à pâte molle.*

**Service :** *Entre 10 et 12 °C.*

**Potentiel de garde :** 5 à 6 ans



Code :

Prix :

Format : 750 ml

Christophe Maillard, F-44330 Le Pallet : / [info@cellierdescigales.com](mailto:info@cellierdescigales.com)



[www.cellierdescigales.com](http://www.cellierdescigales.com)

