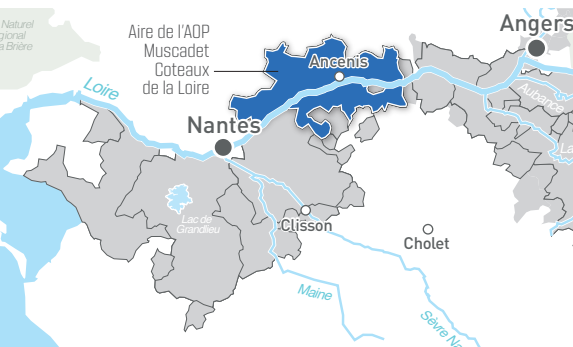


Muscadet Coteaux de la Loire

AOP/AOC par décret original du 14 novembre 1936, modifié le 14 novembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : Le Muscadet Coteaux de la Loire se situe dans la région d'Ancenis sur les deux rives de la Loire en amont de Nantes.

Superficie : 160 ha.

Sols : Structure très variée de roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain avec principalement du gneiss, des micaschistes, des roches vertes et du granit dans une moindre mesure.

Climat : Le vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré avec des précipitations réparties dans l'année.

D'une extrémité à l'autre du vignoble, les caractéristiques climatiques sont plus nuancées. Cette situation provient de l'éloignement plus ou moins grand par rapport au littoral, à la Loire ou aux autres masses d'eau.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 6 500 hl.

Rendement de base : 55 hl/ha.

Cépage : Melon de Bourgogne.

Pratiques culturales dominantes :

Densité 6 500 pieds/ha.

Taille guyot simple à 10 yeux.

Élevage : Cette appellation peut bénéficier d'un élevage et de la mention « Sur lie » (cf. fiche Vignobles nantais).

DÉGUSTATION

S'ils ont séjourné sur lies, on constate une amélioration de la souplesse.

Ce mode d'élevage confère aux vins frais de Muscadet une fraîcheur et un perlant caractéristique. Plus corsés et charpentés, ces vins se caractérisent par des arômes de pierre à fusil.

Température de service : Entre 9° et 11°.

Harmonie des mets et des vins : Agréable à l'apéritif, il accompagne avec bonheur poissons grillés ou en sauce et notamment le beurre blanc nantais, et aussi les volailles en sauce et les fromages de chèvre.