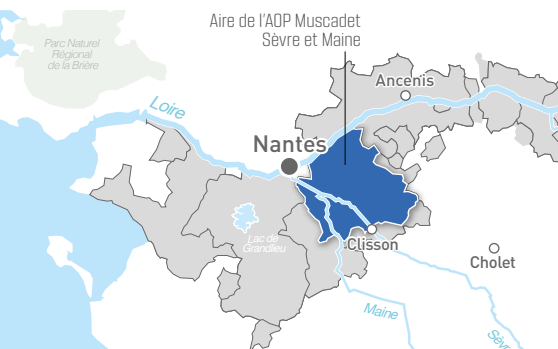


# Muscadet Sèvre et Maine

AOP/AOC par décret original du 14 novembre 1936, modifié le 9 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le Muscadet Sèvre et Maine s'étend sur une vingtaine de communes au sud-est de Nantes et prend le nom de deux rivières qui traversent le vignoble : la Sèvre Nantaise et la Maine.

**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

**Rendement de base :** 55 hl/ha.

**Cépage :** Melon B.

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité minimale de 6 500 pieds/ha.  
Taille guyot simple à 10 yeux.

**L'élevage :** Cette appellation peut bénéficier d'un élevage et de la mention « sur lie » (cf. fiche mention « sur lie » p. 32).

## DÉGUSTATION

Les vins sont souvent charpentés avec une bonne aptitude de garde selon les terroirs. S'ils ont séjourné sur lies, ils gagnent en souplesse et se dotent d'un perlant caractéristique.

**Température de service :** Entre 9° et 11°.

**Harmonie des mets et des vins :** Agréable à l'apéritif, le Muscadet Sèvre et Maine 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.



### PRODUCTION TOTALE

239 000 hl  
= 32 000 000 bouteilles

### COULEURS



### SURFACE EN PRODUCTION

6 000 ha

### VINIFICATION



CHIFFRES CLÉS - MOYENNE 5 ANS (2015-2019)