



Appellation	Muscadet Sèvre et Maine Le Pallet
Nom de la cuvée	Le Pallet
Cépage	100% Melon de Bourgogne
Degré alcoolique	12% Vol
Terroir	Les vignes sont cultivées sur un terroir de Gneiss et micaschiste à l'altération superficielle, induisant une vigueur modérée de la vigne, un cycle végétatif sans rupture et une très bonne tenue aux vendanges. Age des vignes : 40 ans en moyenne.
Culture de la vigne Vinification	Le vignoble est en agriculture biologique, les vignes sont donc cultivées sans désherbants ni produits chimiques de synthèse. Les vendanges sont faites à la main, à maturité optimale. Le pressurage pneumatique est lent et la fermentation est naturelle.
Elevage	Le vin est élevé sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteille effectuée au domaine par nos soins, après 24 mois d'élevage minimum.
Dégustation	Nez de fruits mûrs, légèrement brioché. La bouche est ample, avec une expression du terroir riche et subtile, bien soutenue par une belle minéralité. A servir à 12°
Accord mets-vins	Grand vin de gastronomie, il peut accompagner les poissons en sauce, le canard au Muscadet et les plus grands fromages.

C'est un cru du Muscadet.

28, le Pé de sèvre, 44330 Le Pallet, FRANCE

www.bedouet-vigneron.com / michel@bedouet-vigneron.com / Michel : 06.85.42.12.66 / Antonin : 06.07.67.32.77