



Gilbert CHON et ses Fils

Vignerons à 44450 St JULIEN DE CONCELLES

Winemakers since 1670

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Château de la Jousselinière

- ◆ **Appellation** : Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
- ◆ **Cépage/Grapes** : Melon de Bourgogne
- ◆ **Localisation/Location** : St Julien de Concelles
- ◆ **Surface** : 15 hectare/40 acres
- ◆ **Production** : 95, 000 bouteilles/bottles
- ◆ **Vinification/Wine making** : En cuves/In tanks

- ◆ **Terroir & dégustation/Terroir & tasting :**

■ ■ Sur un sol léger et caillouteux , les coteaux du Château de la Jousselinière offrent un terroir typique et fort remarquable du vignoble Nantais. Le sous-sol schisteux marqué de failles profondes, permettant une bonne exploration racinaire, confère à nos vins une grande structure .

Elégant et fruité , le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Château de la Jous-selinière se distingue par ses arômes de fleur d'aubépine , d'agrumes blancs comme le Pamplemousse et d'amande (amande) .

D'une belle rondeur, il se remarque par sa jeunesse, son fringant et sa longueur en bouche , sa vivacité agrémentée d'un beau perlant confirme sa véritable « mise en bouteille sur Lie » .

🇬🇧 *The vines producing the Muscadet Château de la Jousselinière are growing on a soft and stony soil. The hills of the Château de la Jousselinière have a typical "terroir" famous to the wine region of Nantes. The ground composed of broken schist allows a deep development of the roots, which confers a great structure to the wine.*

Graceful and fruity, the Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Château de la Jous-selinière has aromas of hawthorn, almond and white citrus such as grapefruit.

This Muscadet is round and lasts in mouth. Its vivacity along with a nice perlant confirms the « sur Lie » wine making process.

The Muscadet sur Lie Château de la Jous-selinière is perfect for seafood and fishes.

- ◆ **Service** : servir frais à 9-11 °C / serve chilled at 9-11 °C

