



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Clos du Paradis Muscadet Sèvre-et-Maine

ROU377

### Historique

La famille Delaunay produit des vins sur la commune du Loroux-Bottereau depuis des générations. Leur vignoble est situé tout près de la Loire, le plus long fleuve de France, et est réputé pour ses muscadets, notamment ceux des appellations Muscadet Sèvre-et-Maine et Cru Goulaine. Il bénéficie d'un terroir exceptionnel et d'un cépage unique au monde : le Melon de Bourgogne. Leur proximité avec l'océan Atlantique leur permet de produire des vins salins reconnus pour leur fraîcheur et leur minéralité. Le domaine met un point d'honneur à produire des vins reflétant leur typicité incomparable tout en ayant le plus haut respect de l'environnement, ce qui en fait un acteur incontournable de la région. Le domaine familial, engagé dans le respect du terroir et de la nature, allie savoir-faire traditionnel et vinifications minimalistes pour offrir des vins d'exception, désormais enrichis par une conversion partielle à l'agriculture biologique.

### Reconnaissance

93 points - Wine Enthusiast (mill. 2023) 91 points - Jeb Dunnuck (mill. 2023)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Delaunay
<b>Région vinicole</b>	Loire	<b>Cépage(s)</b>	100% melon de Bourgogne
<b>Appellation</b>	Muscadet Sèvre-et-Maine	<b>Conservation</b>	5 ans
<b>Service</b>			entre 10° et 12°C

<b>Description</b>	<b>Oeil</b> Robe pâle aux reflets verdoitants/nacrés
	<b>Nez</b> Bouquet de notes fruitées et florales

<b>Bouche</b>	La bouche est vive et sa finale subtilement iodée.
---------------	--

<b>Accord mets/vin</b>	Compagnon idéal des poissons en sauce, sublime sur une cassolette de Saint-Jacques aux écrevisses
------------------------	---

<b>Commentaires</b>	Terroir : Parcelles exposées plein Sud, sols granuleux sur Leptynite et Schiste Surface : 4 ha Travail de la vigne : Taille en guyot nantais courte, maîtrise des rendements (45L/ha maximum). Griffage inter-rang, labours inter-cep, enherbement partiel, travaux en vert (ébourgeonnement, palissage, rognage...) Vinification : Pressurage pneumatique, débourrage léger 12h à froid, fermentation alcoolique indigène thermorégulée entre 16 à 18°C Elevage : Sur ses lies 18 mois en cuve souterraine béton verrées à la nantaise, bâtonnage
---------------------	--

<b>En une ligne</b>
---------------------