



SITUATION GÉOGRAPHIQUE
Wine-growing area

Propriété de 10 hectares située sur la commune de GORGES. Coteaux exposés plein sud en descente vers la Sèvre.

A 10-hectares Estate located in Gorges. Vineyards . facing South down to the Sèvre river.



TYPOLOGIE DU SOL
Geological characteristics

Sous-sols anciens à dominante de roche éruptive (le Gabbro) recouverts de micacés riches en silice jusqu'à 80% surmontés d'une strate d'argile.

Old subsoils, mainly made of Gabbros (eruptive rock), covered with mica rocks, which have a high content in silica (up to 90%), and overlaid with a clay layer.



CÉPAGE
Grape variety

100 % MELON (appelé aussi MUSCADET).
100% MELON DE BOURGOGNE (ALSO CALLED MUSCADET).



COULEUR ET DEGRÉ ALCOOLIQUE
Colour and alcohol content

Joli jaune or paille aux légers reflets verts. Alcool : 12% Vol.

Nice golden yellow with slight green tints – Alcohol 12 % Vol



MÉTHODE DE VINIFICATION
Wine-making process

Sélection parcellaire selon maturité. Pressurage pneumatique et débouillage fin. Fermentation alcoolique en cuves béton verrées souterraines sous température contrôlée plutôt basse (16 à 18°C). Elevage sur lies fines pendant 6 mois. Mise en bouteille habituellement en un seul lot courant mai.

Selection according to maturity. Pneumatic pressing and must settling. Alcoholic fermentation in underground glass-covered concrete tanks under controlled temperature (rather low temperature : 16 to 18°C). A 6-month long maturing on lees with stirring process. Bottling in May (generally in one batch only).



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Technical data

Acidité 4,6 g/l - SO₂ libre : 30mg/l (données analytiques indicatives)

Acidity : 4.6 g/l – Sulphur : 30 mg/l (indicative measures).



NOTES DE DÉGUSTATION
Tasting notes

Grande pureté aromatique construite sur des bases principalement minérales. Bouche ferme et ronde à la fois mais précise, fine et élégante. Très beau vin subtil d'expression minérale mis en valeur par une vinification ciselée.

A privilégier sur les fruits de mer et les poissons grillés (bar, saumon...)

Great aromatic pureness, mainly based on minerality. Well-rounded and consistent wine in mouth, but still keeping accuracy, fineness and elegance. Very nice and subtle wine with a high minerality expression due to a tailor-made wine making.

To be drunk mainly with seafood and grilled fishes (sea perch, salmon....)



Vallée de la Loire



Beau-Soleil - BP 49601 - 44196 CLISSON Cedex - France
Tél. +33 (0)2 40 06 90 70 - Fax +33 (0)2 40 06 96 52
vins@barre-muscadet.com - www.barre-muscadet.com

Domaines Barré

MUSCADET SÈVRE ET MAINE AOC SUR LIE

