



Le « Clos des Perrières » entoure notre chai, cette parcelle est cultivée depuis l'arrivée de notre famille à Clisson avant la Révolution Française.

Son sous-sol est composé de **Granit**, une pierre rose plutonique, réchauffant les pieds de vigne en été provoquant une maturité précoce des raisins.

Cet ensemble traduit un Muscadet **élégant et fruité**, composé de note **gourmande** et **légèrement mentholé**.

« Clos des Perrieres » is a plot that surrounding our cellar, and is owned by our family since before the French revolution.

In Granit subsoil, this pink stone gives sooner maturity to the grapes.

All those elements translate elegance and fruitiness to the Muscadet with hints of menthol and rich taste.

Appellation/Appellation

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Cépage/Variety

Melon de Bourgogne

Vignoble/Vineyard

Galet roulé sur Granit, une roche plutonique.

Round pebble on plutonic subsoil: Granit.

Vinification/Vinification

Vendange des raisins à maturité, sous des températures fraîches pour favoriser la complexité aromatique naturelle. Débourage à froid.

Fermentation en cuve souterraine d'environ 15 jours entre 16 et 18 degrés C.

Elevage sur lie pendant 9 mois.

Harvest at grapes maturity, in a fresh weather to get the best aromatic complexity. Cold raking.

Fermentation in underground tank for 15 days at between 16-18 degrees C.

Aging during 9 months on wine lees.

Alcool/Alcohol

12,40%

Acidité total/Total acidity

4.2g/L

SO2 total/Total SO2

75mg/L (maximum autorisé 200mg/L)

Sucre résiduel/Residual Sugar

0.4g/L



Famille Héraud

Chateau le Vallon des Perrieres

44190 Clisson - France