

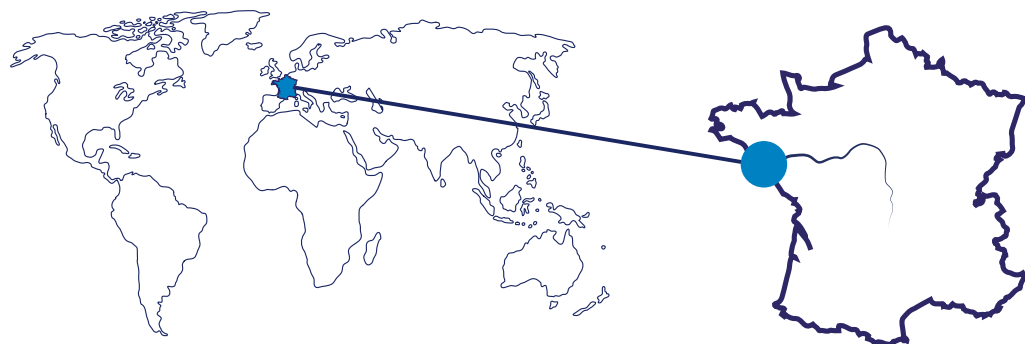


Une adresse

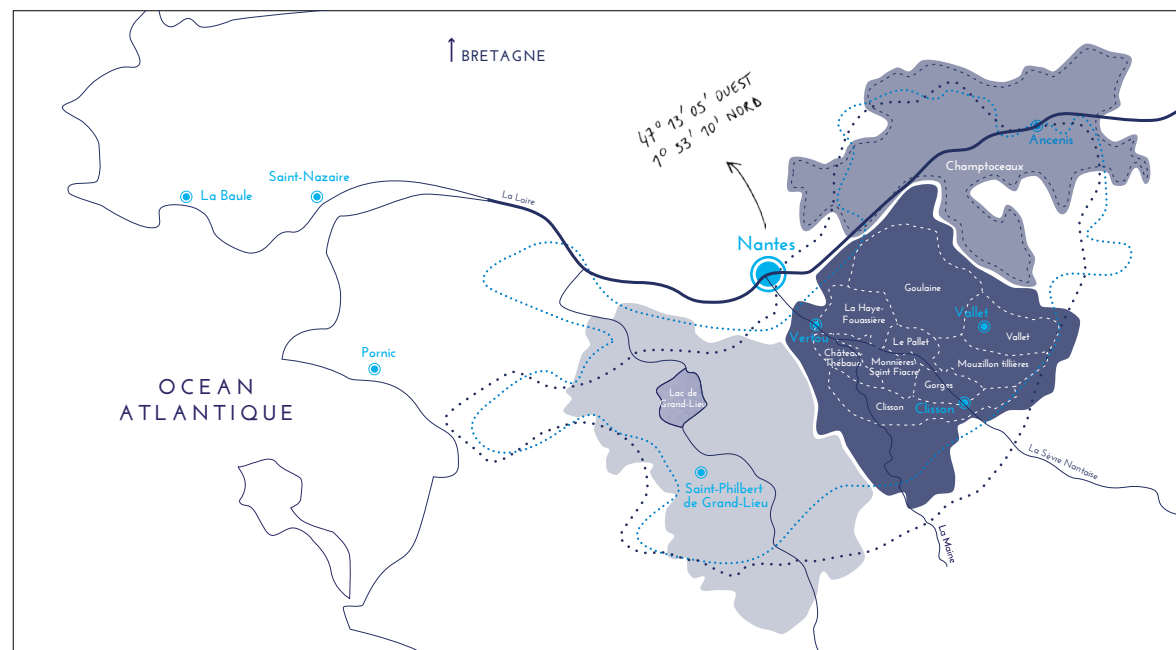
→ Muscadet, vins de Nantes.

Les Muscadet sont les plus océaniques des vins de Loire. À l'embouchure de la Loire, à proximité de l'Océan Atlantique, au Sud de Nantes et de la Bretagne.

- Muscadet Coteaux de la Loire Coteaux d'Ancenis
- Muscadet Sèvre et Maine
- Muscadet Côtes de Grand-Lieu
- Gros Plant du Pays Nantais
- Muscadet AC



MUSCADET
VINS DE NANTES



Nos 4 piliers

N°1



Des terroirs

N°2



Un cépage

N°3



L'élevage sur lies

N°4



Un style océanique

Une mosaïque de terroirs

→ Des vins reflètent de la diversité de la géologie assise sur le Massif Armoricaïn.

Granit, gabbro, gneiss, granodiorite, amphibolite, micaschiste, schistes, orthogneiss, serpentinite.



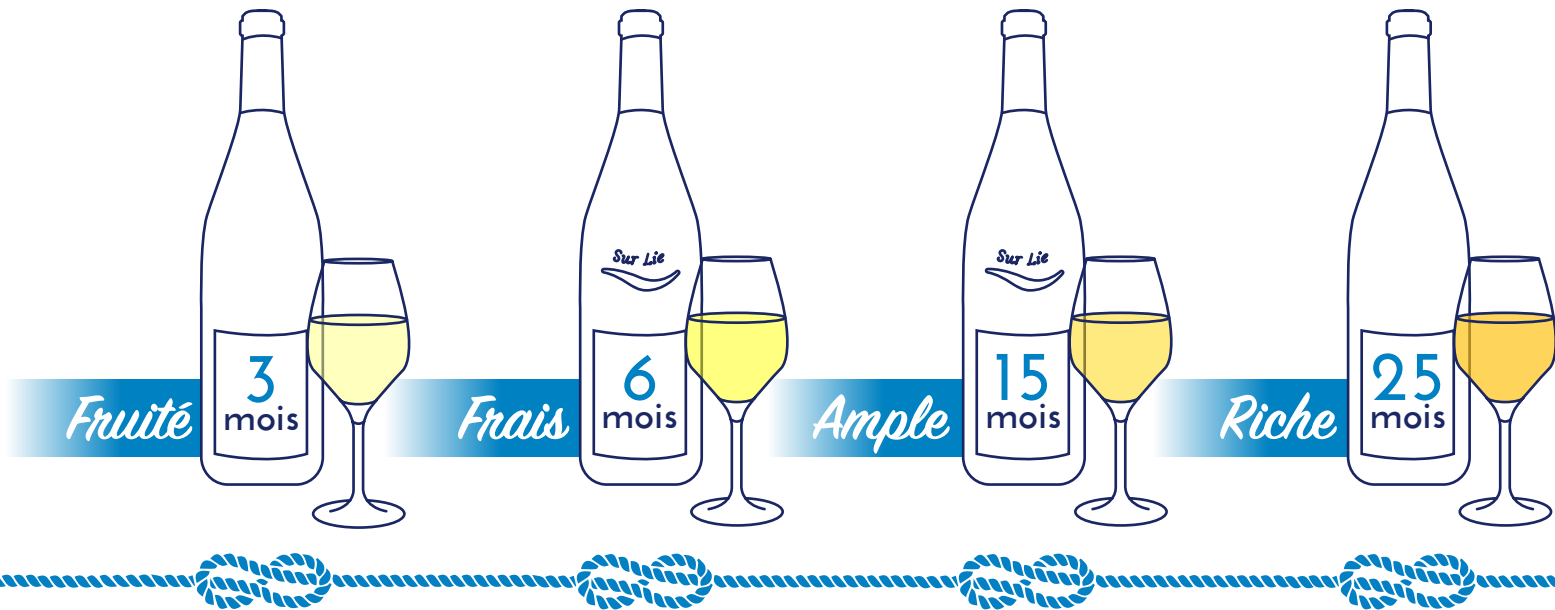
Un cépage

→ Unique au monde,
Le melon B. révélateur de terroirs.



Un savoir-faire

- Des élevages traditionnels sur lie en cuves souterraines.
- Un savoir-faire, avec des durées qui signent aussi le style et la valeur.







Un style océanique

- Des vins blancs secs, subtils et équilibrés.
- De la fraîcheur, du fruit, de la salinité et de la minéralité.
- Des vins digestes, légers en alcool et reflets d'un climat océanique tempéré.



Une hiérarchie lisible

→ Une gamme d'AOC définie et valorisée par les terroirs, les rendements et les durées d'élevage

	1 AOC régionale	3 AOC sous-régionales	10 « communales »	
APPELLATIONS 	MUSCADET	Sèvre et Maine Côteaux de Loire Côtes de Grand Lieu	Clisson • Gorges • Le Pallet Goulaine • Château Thébaud Monnières-Saint-Fiacre Mouzillon-Tillières • Vallet La Haye-Fouassière Champtoceau	
RENDEMENT 	70 hL / Ha	55 hL / Ha	45 hL / Ha	
ÉLEVAGE MINIMUM 	3 mois	6 mois	15 mois	24 mois
PVC CIBLES 	6 / 7 € TTC	8 / 10 € TTC	10 / 12 € TTC	15 € TTC

MUSCADET

VINS DE NANTES

Reconnus !

*« (...) dans la même catégorie
que les vins blancs de
Bourgogne. »*

Pascaline LEPELTIER

4^{ème} au concours de meilleur sommelier du monde en 2023

2^{ème} au concours de meilleur sommelier d'Europe en 2024



*« Des niveaux remarquables,
voici des blancs de Nantes
de haute volée. »*

Stéphane DAVET, Laure
GASPAROTTO, Ophélie NEIMAN

Le Monde des Vins, février 2023



*« Des blancs digestes,
salins, taillés pour la
garde, d'une fraîcheur
inimitable. »*

Alexis GOUJARD

Journaliste - La Revue du Vin de France, 2022



*« Un vignoble qui devrait
être l'un des plus qualitatifs
en France au cours des cent
prochaines années. »*

Louis Victor CHARVET

Journaliste - En Magnum, décembre 2025

