

**Identification du vin****Région :** Vallée de la Loire

**Appellation :** Muscadet de sèvre-et-maine sur lie  
**Dénomination :** Château de la ragotière - les vieilles vignes  
**Producteur :** Frères Couillaud  
**Cépages :** Melon de bourgogne : 100 %  
**Fournisseur :** Magnus vins Deurne  
**Millésime :** 2022      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 12°      **Prix :** 9,69

**A** **Couleur :** Jaune doré  
**S** **Intensité :** Bonne  
**P** **Limpidité :** Très brillant, très limpide  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Moyenne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable  
**R** **Aromatique :** Ananas, pêche blanche, agrumes (citron mûr), fleurs blanches  
**S**  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Belle fraîcheur  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Une pointe d'amertume et une fraîcheur pas trop présente  
**T**  
**E** **Equilibre :** Equilibré  
**S** **Structure :** Les matières sont mûres pour ce vin de structure légère  
**A** **Arômes :** Agrumes (citron mûr, pamplemousse jaune), la crème patissière  
**R**  
**Persistance :** 2 secondes  
**Observations :**

**C** **Conclusions :**  
**L**  
**C**

**R** **Remarques :**  
**E**  
**M**