

MUSCADET sur Lie



AOC Muscadet Côtes de Grandlieu sur Lie



100% Merlon de Bourgogne



Vignes d'une vingtaine d'année sur un sol argilo-schisteux peu profond.

Procédé d'enherbement naturel puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Pressurage direct et vinification avec contrôle des températures. Le vin est élevé sur ses lies avec deux bâtonnages, en cuves souterraines.



Nez explosif de fruits à chair blanche, de bonbon anglais prolongé par des nuances minérales d'anis et de vanille. Bouche croquante et volumineuse où la fraîcheur de la poire et l'onctuosité de la banane se marient aux nuances chaudes de vanille. Cette matière généreuse donne un final intense et langoureux.

A servir entre 8° et 9°C.

Vin blanc sec et fruité, il agrmente entrées, poissons et fruits de mer.

