

CLOS DE LA FINE

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE « Clos de la Fine »

100% Melon de Bourgogne



Récompenses / Preise

87/100 - WINE SPECTATOR 2010 (very good; a wine with special qualities)
15/20 LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009 - Bettane et Desseave

Terroir / Boden

Amphibolites à grenats, roche verte recouverte d'un sol siliceux argileux avec des galets roulés. Vignes conduites en Agriculture Raisonnée.

Granatamphibolit und grüne Felsen bedeckt mit einer Schicht aus Lehmerde und Kieselgestein. Die Rebführung der ungefähr 25 bis 55 Jahre alten Rebstöcke hat sich der Prinzipien der nachhaltigen Landwirtschaft verschrieben.

Vinification / Weinbereitung

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût, puis élevage « sur lie » de 8 à 14 mois avec bâtonnages réguliers.

bei niedriger Temperatur, um so am besten die Aromen des Mostes zu erhalten. Der Wein wird mit „bâtonnages“ von 8 bis 14 Monate auf seiner eigenen Hefe lagern.

Profil œnologique / Önologisches Profil

Joli nez frais et léger de citron vert puis d'agrumes. D'une belle structure, la bouche est ronde, riche, et ample. Persistante élégante.

Schöne und frische Nase mit Aromen von grüner Zitrone und Zitrusfrüchte. Schöne Struktur, rund und vollmundig. Elegante Beharrlichkeit.

Suggestions gastronomiques / Als Begleiter zu Speisen

Apéritif, crustacés : crabe, crevettes, langoustines, araignée... poissons en sauce ou marinés, thon, viandes blanches légèrement épicées.

Aperitif, Krustentiere : die Krabbe, Garnele, Langoustine, Spinnenkrabbe..., Fische wie Thunfisch oder Lachs, und auch ein wenig gewürzten weißen Fleische.