

LA ROCHE blanche

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE « La Roche Blanche »

100% Melon de Bourgogne



Récompenses / Preise

Prix des Vinalies / [Vinaliespreis 2013](#) - Union des Œnologues de France (*Jahrgang 2012*)
Liger d'Argent / [Silber Liger](#) – Concours des Vins du Val de Loire 2013 (*Jahrgang 2012*)

Sélections / Auswahl

- 🌟 Le Guide Hachette des Vins 2015 (*Jahrgang 2013*)
- 🌟 Guide des Vins Bettane + Dessauve 2013 (*Jahrgang 2011*)

Terroir / Boden

Vieilles vignes d'une cinquantaine d'années conduites en Agriculture Raisonnée. Sol schisteux, galets de quartz et silex.
Schiefer, durchlässiger Quarz- und Feuerstein. Die Rebführung der ungefähr 45-50 Jahre alten Rebstöcke hat sich der Prinzipien der nachhaltigen Landwirtschaft verschrieben.

Vinification / Weinbereitung

à 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 / Onologisches Profil

D'une robe légèrement évoluée, ce Muscadet à la personnalité friande et au relief gouleyant est charmant. Nez empreint de fines notes florales, plutôt sur la rondeur que sur la vivacité en bouche. Un vin harmonieux.
Mit einer leichten entwickelten Farbe, dieser Muscadet mit süßer Persönlichkeit und vollmundiger Mund ist reizend. Nase mit feinen Blumen Noten, mehr runder als lebendig im Mund. Ein harmonischer Wein.

Suggestions gastronomiques / Als Begleiter zu Speisen

Apéritif, huîtres, fruits de mer, saumon mariné, terrine de poissons, brochette de poissons, moules, beaux crustacés, poissons crus, sandre ou brochet au beurre blanc, Saint-Jacques sauce aux agrumes, tarte aux ognons...
Aperitif, Austern, Meeresfrüchte, Fischkäse, Fischspießchen, Muscheln, schönen Schalentieren (Krabbe, Hummer, Languste), Jacobsmuschel mit Zitronensauce, Zander oder Hecht in weißer Butter, Zwiebelkuchen...

