

Le Légendaire

2002

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE « Le Légendaire » 2002

100% Melon de Bourgogne



Terroir / Boden

Vignes centenaires conduites en Agriculture Raisonnée sur des micaschistes et du granite jaune à gros grains, recouvert de sable à galets roulés.

Micaschists und Granit bedeckt mit sandigem Land und Kieselsteine. Die Rebführung der ungefähr 100 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. Elevage très long de 42 mois sur ses lies fines, régulièrement mises en suspension.

bei niedriger Temperatur, um so am besten die Aromen des Mostes zu erhalten und während 36 Monate im Weinausbau umrühren wir oft und langsam den Most.

Profil œnologique / Önologisches Profil

Bouquet complexe d'écorce d'orange et de fruits blancs mûrs. Ample, bien équilibré, élégant et frais.

Komplex Bukett von Apfelsinenschale und reifen weißen Früchten. Vollmundig, gut ausgeglichen, elegant und frisch .

Suggestions gastronomiques / Als Begleiter zu Speisen

Apéritif, volaille à l'aigre doux, ris de veau, brochet ou sandre au beurre blanc, fromage de chèvre frais.

Aperitif, Geflügel mit süßsauer, Brieschen, Zander oder Hecht in weißer Butter, Frische ZiegeKäse.