

CLOS DE LA SENAIGERIE

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

100% Melon de Bourgogne



Récompenses / Preise

Prix des Vinalies - VINALIES NATIONALES 2011

88/100 - WINE SPECTATOR 2010 (very good; a wine with special qualities)

Terroir / Boden

Vignes de 25 à 45 ans conduites en Agriculture Raisonnée, sur un sous-sol de schistes et micaschistes, et galets roulés blancs en surface.

Schiefer, Glimmerschiefer, weißer geglätteter Kieselsteinboden. Die Rebführung der ungefähr 40 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

Ce vin blanc d'expression est admirable, tant par sa jolie présentation dans un habit jaune pâle brillant, que par sa complexité aromatique et sa vivacité. Élégant sur des notes minérales, mentholées et d'agrumes (pamplemousse) qui ravira à coup sûr les papilles.

Dieser ausdrucksvolle Weißwein ist prächtig, sowohl durch seine schöne Präsentation in einer brillante blaße gelbe Farbe, seine aromatischen Komplexität und seine Lebendigkeit. Elegant über Mineral, Menthol und Zitrusfrüchte (Pampelmuse) Aroma, die sicherlich die Schmacksknospe begeistern wird.

Suggestions gastronomiques / Als Begleiter zu Speisen

Apéritif, coquillages comme les huîtres, moules, bigorneaux, poissons type sole, fromages type chèvre frais.

Aperitif, Muschel wie Auster, Miesmuschel, Strandschnecke, Venus-muschel, Fische wie die Seeszunge, Frische Käse wie Ziegenkäse.

