

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« Collection Plaisir »

100% Melon de Bourgogne



Récompenses / Preise

Liger d'Or - GoldLiger – Concours des Vins du Val de Loire 2014 (Jahrgang 2013)

Médaille d'Or - Goldmedaille – Challenge International du Vin Blaye 2013 (Jahrgang 2012)

Terroir / Boden

Sols schisteux recouverts de galets roulés. Les vignes, d'âge moyen de 30 ans, sont conduites en Agriculture Raisonnée.

Schiefer und kieselsteinboden. Die Rebführung der ungefähr 30 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 / Onologisches Profil

Nez élégant de fruits exotiques. La bouche est ronde avec un joli volume : un vrai plaisir !

Elegantes Bukett von exotischen Früchten. Rund, vollmundig : schöne Freude !

Suggestions gastronomiques / Als Begleiter zu Speisen

Apéritif, coquillages : huîtres et palourdes fraîches, crustacés, filets de sardines, anguilles fumées.

Aperitif, Muschel : Austern, Miesmuschel, Strandschnecke, Venusmuschel, geräuchert Aal.