

# FIEF GUÉRIN

## MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

### « Fief Guérin »

100% Melon de Bourgogne



#### Récompenses / Preise

Médaille d'Argent – Silbermedaille – CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN BLAYE 2014  
(Jahrgang 2013)  
89/100 - WINE SPECTATOR 2010 USA ("very good; a wine with special qualities")  
14/20 - LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2010 France (Jahrgang 2009)  
Médaille d'Or – Goldmedaille - CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2010  
(Jahrgang 2009)

#### Selection / Auswahl

☛ Guide Hachette des Vins 2015 (Jahrgang 2013)

#### Terroir / Boden

Micaschistes, amphibolites (roche verte) et granite jaune. Vieilles vignes de 55 à 75 ans conduites en Agriculture Raisonnée.  
Glimmerschiefer, Amphibolite und gelber Granit. Die Rebführung der ungefähr 55 bis 75 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

Arômes de citron vert avec une pointe d'épice, jolie minéralité. Bouche fraîche, généreuse, avec un bel équilibre. Persistance très élégante.  
Limoné Aroma mit einer Gewürznote, mineralisch. Frisches Bukett, vollmundig, ausgeglichen. Sehr elegante Beharrlichkeit.

#### Suggestions gastronomiques / Als Begleiter zu Speisen

Aperitif, poissons et crustacés grillés ou en sauce, fromages frais ou de type chèvre légèrement affinés.  
Aperitif, schöne Krustentiere wie Krabbe, Spinnenkrabbe, Languste, Hummer... auch Jacobsmuschel, Lachs, frisch Käse.

