

CHÂTEAU de LA PIERRE

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« Château de la Pierre »

100% Melon de Bourgogne



Récompenses / Preise

Medaille de Bronze/Bronzemedaille – Challenge International du Vin BLAYE 2012
(Jahrgang 2011)

Sélections / Auswahl

- 📖 Guide Hachette des Vins 2015 (Jahrgang 2013)
- 📖 ♥ Guide des Vins Bettane + Dessauve 2015 (Jahrgang 2013)

Terroir / Boden

vignes d'une cinquantaine d'années conduites en Agriculture Raisonnée sur des sur des amphibolites, sable et limons éoliens.

Amphibolite, Sand und luftdurchlässiger Schluff. Die Rebführung der ungefähr 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 / Önologisches Profil

Ce vin se distingue par son élégance, ses fines notes intenses de fruits cuits, de poire, au nez comme en bouche, mais aussi par son excellente texture, d'une ampleur épatante ! Un Muscadet vif, rond et fin.

Dieser Wein zeichnet sich durch seine Eleganz, seine feinen Noten von gekochtem Obst, Birne, so in Nase wie in den Mund, sondern auch durch seine exzellente Struktur, intensive fantastische Ausmaße! Ein frische, runde und feine Muscadet.

Suggestions gastronomiques / Als Begleiter zu Speisen

tartares de saumon et de thon, langouste, homard... poissons nobles type bar, turbot, ou Saint-Pierre, viandes blanches un peu épicées, fromage peu affiné type chèvre.

schöne Krustentiere als die Languste, Hummer... edlen Fische: die Bar, Steinbutt oder Saint-Pierre, ein wenig gewürzten weißen Fleische, verfeinerte Käse wie Ziegenkäse.

