

Le Légendaire

2000

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE « Le Légendaire » 2000

100% Melon de Bourgogne

Récompenses / Preise

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

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 de fruits blancs mûrs, fleurs, amande et noix. Ample, gourmand, avec des notes de pain d'épice, bien construit, puissant avec une belle finale fraîche.

Komplex Bukett von reifen weißen Früchten, Blumen, Mandel und Nuß. Vollmundig, vielfältig, mit Noten von Pfefferkuchen, mächtig, schöne Struktur.

Suggestions gastronomiques / Als Begleiter zu Speisen

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

Aperitif, „Foie Gras“, Geflügel mit süßsauer, Brieschen, Zander oder Hecht in weißer Butter, Frische ZiegeKäse

