

CLOS DE LA SÉNAIGERIE

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« Clos de la Sénaigerie »

100% Melon de Bourgogne



Récompenses

Prix des Vinalies - VINALIES NATIONALES 2012

Terroir

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

Vinification

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût, puis élevage « sur lie » de 8 à 14 mois avec bâtonnages réguliers.

Commentaires

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.

Suggestions gastronomiques

Servir jeune et frais avec... apéritif, fruits de mer : huîtres, moules, bigorneaux, poissons marinés, avocat farci au crabe/crevettes, poissons type sole, cuisses de grenouille, salade saumon/pamplemousse, fromage de chèvre frais...