

CHÂTEAU de LA PIERRE

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE « Château de la Pierre »

100% Melon de Bourgogne

Récompenses / Awards

Prix des Vinalies - VINALIES NATIONALES 2011

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

Médaille d'argent - Silver Medal - CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2008

Terroir / Soil

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

50 years old vines planted in a charming *dos* grow on amphibolites, with sand and silt topsoil. Sustainable Agriculture practices are the norm.

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.

At low temperatures conserving the aromas of the must, then matured on the lees "sur lie" from 8 to 14 months with regular « bâtonnages ».

Commentaires / Winemaker's comment

Vin élégant avec des notes de pulpe de pamplemousse, pêche blanche et chèvrefeuille. Fin de bouche aux nuances d'agrumes. Très frais.

An elegant wine with fresh grapefruit pulp, white peach and honeysuckle notes backed with a citrus-tinged finish. Very fresh.

Suggestion de service / Serving suggestion

Tartares de saumon et de thon, langouste, homard... poissons nobles type bar, turbot, ou Saint-Pierre, tartare de thon ou saumon, moules à la crème, viandes blanches un peu épicées, fromage peu affiné type chèvre.

Serve with... Salmon or tuna tartar, shellfish such as crayfish, lobster... very fine fish such as bass and turbot, mussels with cream, slightly spicy white meats, goat's cheese...



VINS DE LOIRE