

Le Légendaire 2000

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« *Le Légendaire* » 2000

100% Melon de Bourgogne

Terroir / Soils

Vignes centenaires de 3,75 hectares, conduites en Agriculture Raisonnée sur des micaschistes et du granite jaune à gros grains, recouvert de sable à galets roulés

These nearly hundred-year-old vines are conducted undersustainable Agriculture practices, on micaschists and granite with coarse grains in subsoil, covered with a sandy soil with pebbles.

Vinification / Vinification

basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût – Elevage très long de 42 mois sur ses lies fines, régulièrement et doucement mises en suspension grâce aux hélices de la cuve.

very long maturing of minimum 42 month - we stir slowly and regularly the lees in the tank, which causes a light ventilation and improves the refinement, structure and complexity of the wine.

Profil œnologique / Oenological profile

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

Complex bouquet of ripe white fruits, flowers and almonds. Full bodied, with gingerbread aromas, this Muscadet is exceptional: powerful, wellbodied, with a great fresh finish.

Suggestions gastronomiques / Gastronomical suggestions

Apéritif, saumon fumé, foie gras mi-cuit, volaille, crevettes à l'aigre doux, cuisses de grenouilles, ris de veau, porc rôti, carré d'agneau, brochet ou sandre au beurre blanc, fromage de chèvre frais, croustillant au Curé Nantais...

Aperitif, smoked salmon, foie gras, poultry, shrimps with sweet and sour sauce, frogs' legs, calf's sweetbread, roasted pork, loin of lamb, pike with white butter sauce, goat's milk cheese, fruity desserts.



VINS DE LOIRE