

LA ROCHE BLANCHE

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« La Roche Blanche »

100% Melon de Bourgogne

Récompenses / Awards

Prix des Vinalies - VINALIES NATIONALES 2011

89/100 - WINE SPECTATOR 2010 (very good; a wine with special qualities)

Médaille d'argent-Silver Medal-CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2010

Terroir / Soil

Clos de 6 hectares de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années conduites en Agriculture Raisonnée. Sol schisteux, galets de quartz et silex.

50-year-old vines grow in a 6 hectare vineyard, on rocky schistose soil with quartz and flint pebbles and are managed with Sustainable Agriculture practices.

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

Mûr et charnu, avec des arômes de pamplemousse rose et de pêche blanche relevé d'un soupçon de kiwi. Finale fraîche. Très savoureux.

Ripe and plump, with a hint of kiwifruit running through the pink grapefruit and white peach flavours. Fresh finish. Very tasty.

Suggestion de service / Serving suggestion

Servir jeune avec... apéritif, saumon en papillote, nobles poissons et crustacés grillés ou en sauce, brochette de saint-jacques, fromages frais ou de type chèvre légèrement affinés...

Serve young with ... Aperitif, fish-grilled or in sauce, shellfish such as lobster or crayfish, salmon-steamed or poached, scallop brochettes, slightly mature goat's cheese...

