

Le Légendaire 1999

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« Le Légendaire » 1999

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 under Sustainable 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 36 mois sur ses lies fines, régulièrement et doucement mises en suspension grâce aux hélices de la cuve.

Very long maturing of minimum 3 years - 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

La robe est jaune brillant. Une tendance florale, discrète, lointaine : fleurs blanches, citrons, pomme, poivre, amande, tilleul, verveine. La bouche est vive et ferme, tendue, qui rappelle le nez. Longueur moyenne avec épices sur vivacité et salinité. Un Muscadet exceptionnel.

Complex bouquet of ripe white fruits, flowers, almonds and nuts. Full bodied, with smoky and racy aromas, still dominated by almonds and touches of gingerbread. Very tasty, full feeling. Simply unique!

Suggestions gastronomiques / Gastronomical suggestions

Ce Muscadet Côtes de GrandLieu escorte à merveille un repas du début à la fin : apéritif, foie gras, plats raffinés à base de crème, poissons ou crustacés grillés, viandes blanches un peu épicées, brochettes de volailles, magret de canard... Etonnant sur des fromages comme le Curé Nantais, le Mont Dore, il sera ensuite apprécié avec des desserts à base de poires ou de pommes caramélisées par exemple

Aperitif, cream-based refined dishes, grilled fish and poultries, matured cheeses, desserts with apples or pears served with caramel.

