

LA ROCHE BLANCHE

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« La Roche Blanche »

100% Melon de Bourgogne



Récompenses

Prix des Vinalies nationales 2013 – Union des Œnologues de France

(Millésime 2012)

Liger d'Argent 2013 – Concours des Vins du Val de Loire (Millésime 2012)

Sélections

★ Guide des Vins Bettane + Dessauve 2015 (Millésime 2013)

★ Vin très réussi – Le Guide Hachette des Vins - Sélection 2013
(Millésime 2011)

Terroir

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

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

D'une jolie robe brillante, ce Muscadet offre au nez de fines notes florales. Belle rondeur et grande fraîcheur en bouche. Un vin harmonieux, très agréable.

Suggestion de service

Apéritif, saumon en papillote, nobles poissons et crustacés grillés ou en sauce, brochette de Saint-Jacques sauce aux agrumes, fromages frais ou de type chèvre légèrement affinés...

