

FIEF GUÉRIN

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« Fief Guérin »

100% Melon de Bourgogne



Récompenses

Médaille de Bronze – Concours des Ligiers 2017 (*Millésime 2016*)

Médaille d'Argent – Concours des Ligiers 2016 (*Millésime 2015*)

Médaille d'Argent - Challenge International du Vin Blaye 2014

(*Millésime 2013*)

14/20 - La Revue des Vins de France 2010 (*Millésime 2009*)

Médaille d'Or - Concours général agricole de Paris 2010 (*Millésime 2009*)

Sélections

★ Le Guide Hachette des Vins – Sélection 2015 (*Millésime 2013*)

« Un nez minéral et citronné, et une bouche ample et ronde »

Terroir

Micaschistes, amphibolites et granite jaune. Vieilles vignes de 55 à 75 ans conduites en Agriculture Raisonnée.

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

Belle maturité, du volume, belle typicité avec un zeste de citron, de la verveine et des arômes de pêche blanche, soutenus par une note de chèvrefeuille.

Suggestion de service

Servir jeune avec... apéritif, poissons ou crustacés grillés ou en sauce, soupe de poissons, saumon mariné à l'aneth, feuilleté aux fruits de mer, moules marinières, brochette de Saint-Jacques...