

# CHÂTEAU de LA PIERRE



## MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« Château de la Pierre » 2009

100% Melon de Bourgogne

### Terroir / Soils

vignes d'une cinquantaine d'années conduites en Agriculture Raisonnée sur des amphibolites, sable et limons éoliens.

unique single plot of 50 years old vines planted on very sandy soils with silts and conducted under Sustainable Agriculture practices.

### Vinification / Vinification

à 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 temperature to keep the aromas of the must, then maturing on the lees "sur lie" from 8 to 14 months with regular « bâtonnages ».

### Profil œnologique / Oenological profile

nez frais et fin de fruits exotiques. Belle ampleur de fruits mûrs. Persistance fraîche et minérale.

very fine smell of exotic fruits. Nice ample ripe fruits aromas. Long, fresh and mineral finish

### Suggestions gastronomiques / Gastronomical suggestions

tartares de saumon et de thon, langouste, homard... poissons nobles type bar, turbot, ou Saint-Pierre, viandes blanches un peu épicées, fromage peu affiné type chèvre.

nice shellfish like crayfish, lobster... Noble fishes like bass, turbot, or John Dory, slightly spicy white meats, goat's cheese...