

Château de la Pierre

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« Château de la Pierre »

100% Melon de Bourgogne



Récompenses

Médaille d'argent – Challenge International du Vin Blaye 2016 (*Millésime 2015*)
Liger de bronze – Concours des Vins du Val de Loire 2016 (*Millésime 2014*)
Liger d'Argent – Concours des Vins du Val de Loire 2017 (*Millésime 2016*)

Sélections

🌟 Le Guide Hachette des Vins – Sélection 2015 (*Millésime 2013*)
« *Ce 2013 s'ouvre sur des notes florales intenses que l'on retrouve dans un palais au fort tempérament* »
🌟 ♥ Guide des Vins Bettane + Dessauve 2015 (*Millésime 2013*)
« *Rondeurs en attaque et tension iodée derrière, ce vin est bien équilibré* »

Terroir

Vignes d'environ soixante-dix ans conduites en Agriculture Raisonnée sur des amphibolites, sable et limons éoliens.

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

Ce vin se distingue par son élégance, ses fines notes intenses de fruits cuits, de poire, au nez comme en bouche, mais aussi par son excellente texture, d'une ampleur épataante ! Un Muscadet vif, rond et fin.

Suggestion de service

Tartares de saumon et de thon, langouste, homard... poissons nobles type bar, turbot, ou Saint-Pierre, tartare de thon ou saumon, moules à la crème, viandes blanches un peu épicées, fromage peu affiné type chèvre.

