

Clos de la Sénaigerie



MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« Clos de la Sénaigerie » 2009

100% Melon de Bourgogne

Terroir / Soils

vignes de 25 à 45 ans conduites en Agriculture Raisonnée, sur un sous-sol de schistes et micaschistes, et galets roulés blancs en surface.

Our 6,5 ha of vines are conducted under Sunstainable Agriculture practices on predominant micaschist subsoil and yellow granite, covered with a sandy soil with pebbles.

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

Beaux arômes frais de menthe, puis caramel et écorce d'orange. Bouche structurée, avec une belle ampleur et finale fruitée (fruits exotiques).

Complex, this Muscadet offers first mint aromas, then caramel and peel of orange aromas. Well structured, the mouth is ample with an exotic fruits finish.

Suggestions gastronomiques / Gastronomical suggestions

Apéritif, fruits de mer, poissons marinés, fromages type chèvre frais.

Aperitif, shellfish: oysters, mussels, winkles..., grilled fishes, raw vegetables.

VINS DE LOIRE