

CLOS DE LA FINE

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE « Clos de la Fine » 2009

100% Melon de Bourgogne

Terroir / Soils

sol composé d'amphibolites à grenats, de roche verte recouverte d'un sol siliceux argileux avec des galets roulés. Clos de 3,5 hectares de vigne conduite en Agriculture Raisonnée

Between 25 to 55 years old, our vines are conducted under Sustainable Agriculture practices, on green rocks siliceous and clayey soils with shingles and 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 oenologique / Oenological profile

Joli nez frais et léger de citron vert puis d'agrumes. D'une belle structure, la bouche est ronde, riche, et ample. Persistante élégante.

Succulent fine, fresh lime and citrus aromas. Well structured and round, this Muscadet Côtes de GrandLieu Sur Lie is ample, rich and very persistent.

Suggestions gastronomiques / Gastronomical suggestions

Apéritif, poissons en sauce ou marinés : saumon, thon... viandes blanches légèrement épicées.

Aperitif, Shellfish, fishes cooked with sauce or in marinade: salmon, tuna... Slightly spicy white meats.

