

# L'eXpressionnel

## 2005



## MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« L'eXpressionnel » 2005

100% Melon de Bourgogne

### Terroir / Soils

Vieilles vignes de 50 à 75 ans conduites en Agriculture Raisonnée, plantées sur un sous-sol de micaschistes et granite jaune à gros grains, recouvert de sable à galets roulés.

On micaschists and granite with coarse grains in subsoil, covered with sandy soil with pebbles, our nearly hundred-year-old vines are 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

Très « atlantique » par son caractère iodé, ses arômes de citron et de fruits blancs mûrs.

Belles complexité et puissance, persistance élégante.

Very nice ripe white fruits and citrus aromas. This 2005 Muscadet Côtes de GrandLieu Sur Lie is round, supple, complex. Simply elegant.

### Suggestions gastronomiques / Gastronomical suggestions

En apéritif avec des canapés de saumon fumé ou de crudités, beaux fruits de mer : langoustes, crabes, araignées de mer, homard, Poissons grillés ou en sauce : saumon, brochet, sandre, sole... Fromages à pâte molle.

Aperitif with smoked salmon's canapés, seafood, fishes like fillet of pike or salmon, slightly spicy white meats, soft cheeses...

# VINS DE LOIRE