

Le Légendaire 2000

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE Le Légendaire 2000

100% Melon de Bourgogne

Récompenses / Awards

88/100 - WINE SPECTATOR 2010 USA (very good wine, a wine with special qualities)

15/20 - LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009 FRANCE (very good wine)

Terroir / Soil

Vignes centenaires de 3,75 hectares, conduites en Agriculture Raisonnée sur des micaschistes et du granite jaune à gros grains, recouvert de sable à galets roulés.

In a small vineyard of 3.75-ha, 100 year-old vines grow on mica schist and coarse-grain yellow granite with sand and pebble topsoil and are managed with Sustainable Agriculture practices.

Vinification

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût - Elevage très long de 42 mois sur ses lies fines, régulièrement et doucement mises en suspension grâce aux hélices de la cuve.

With an exceptionally long 42-month ageing of this Muscadet, the lees are gently and regularly stirred back into the wine by special propellers in the vat to refine and develop the structure and complexity of the wine.

Commentaires / Winemaker's comment

Bouquet complexe de fruits blancs mûrs. Ample, bien construit, puissant avec une superbe finale fraîche.

Complex bouquet of ripe white fruits. Ample, well crafted, powerful with a superb fresh finish.

Suggestion de service / Serving suggestion

Apéritif, saumon fumé, foie gras mi-cuit, volaille, crevettes à l'aigre doux, cuisses de grenouilles, ris de veau, porc rôti, carré d'agneau, brochet ou sandre au beurre blanc, fromage de chèvre frais, croustillant au Curé Nantais, desserts fruités...

Serve with...Aperitif, smoked salmon, foie gras, poultry, shrimp with sweet and sour sauce, frog legs, calf sweetbreads, roast pork, loin of lamb, pike with white butter sauce, goat's milk cheese, fruit desserts...

