

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE

L'eXpressionnel 2005

100% Melon de Bourgogne

Récompenses / Awards

15,5/20 LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009 - Bettane&Desseauve

Terroir / Soil

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.

50 to 75 year-old vines grown in a subsoil of mica schist and coarse grain yellow granite covered with sandy, pebbly topsoil, and managed with Sustainable Agriculture practices.

Vinification

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût, puis élevage « sur lie » pendant 32 mois avec bâtonnages réguliers suivi de 18 mois en barrique (5 grains de chêne, 5 chauffes) pour finir par 18 mois de nouveau en cuves avec incorporation de lies fraîches...

At low temperatures conserving the aromas of the must, matured on the lees 'sur lie' for 32 months with regular stirrings and followed by 18 months ageing in barrels (5 oak grains, 5 heatings). The wine is then aged a further 18 months in vats with the incorporation of fresh lees.

Commentaires / Winemaker's comment

Élégant, puissant et bien structuré, avec de jolis arômes de fruits jaunes, amande et pamplemousse. Attaque riche de fruits secs, noisette et amande. Bouche riche briochée, crémeuse et voluptueuse. Superbe finale fraîche avec une pointe de vanille.

Elegant, powerful and well structured, with lovely aromas of yellow fruits, almond and grapefruit. Greets with a rich bouquet of dried fruits, hazelnuts and almonds, follows with a toasty, creamy and voluptuous mouth, and ends with a hint of vanilla on a beautiful fresh finish.

Suggestion de service / Serving suggestion

En apéritif avec des canapés de saumon fumé, beaux fruits de mer : langoustes, crabes, araignées de mer, homard, poissons grillés ou en sauce : saumon, brochet, sandre, sole... viandes blanches légèrement épicées, fromages à pâte molle.

As an aperitif with smoked salmon's canapés, with seafood: crayfish, crab, spider crab, lobster, with fish - grilled or in sauce, such as salmon, pike, perch, sole,... with slightly spicy white meats, soft cheeses...

