

LA ROCHE blanche

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE « La Roche Blanche »

100% Melon de Bourgogne

Récompenses / Awards

Prix des Vinalies – [Bronze medal](#) – Les Vinalies Nationales (Union des Cœnologues de France)

Liger d'Argent – [Silver Liger](#) – Concours des Ligiers 2013 (Concours des Vins du Val de Loire - Salon des Vins de Loire à Angers)

Terroir / Soil

Clos de 6 hectares de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années conduites en Agriculture Raisonnée. Sol schisteux, galets de quartz et silex.

50-year-old vines grow in a 6 hectare vineyard, on rocky, schist soil with quartz and flint pebbles. Managed with Sustainable Agriculture practices.

Vinification

A 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 temperatures conserving the aromas of the must, then matured on the lees 'sur lie' from 8 to 14 months with regular 'bâtonnages'.

Commentaires / Winemaker's comment

D'une robe légèrement évoluée, ce Muscadet à la personnalité friande et au relief gouleyant est charmant. Expressif dans un registre à la fois minéral, miellé et fruité (pamplemousse), le palais est ponctué de notes citronnées flatteuses et d'un léger perlant en finale.

With a deeper, golden colour, this is a charming, full-bodied, Muscadet that expresses at once minerals, honey and fruit (grapefruit). The palate is punctuated by flattering lemon notes with a light crisp finish.

Suggestion de service / Serving suggestion

Servir jeune avec... apéritif, saumon en papillote, nobles poissons et crustacés grillés ou en sauce, brochette de saint-jacques, fromages frais ou de type chèvre légèrement affinés...

Serve young with ... Aperitif, fish-grilled or in sauce, shellfish such as lobster or crayfish, salmon-steamed or poached, scallop brochettes, slightly mature goat's cheese...

