

# FIEF GUÉRIN

## MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE

### « Fief Guérin »

100% Melon de Bourgogne

#### Récompenses / Awards

89/100 - WINE SPECTATOR 2010 USA (very good; a wine with special qualities)

9/10 - THE BEST WINES IN THE SUPERMARKETS UK

14/20 - LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2010 FRANCE

Médaille d'Or/Gold Medal - CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2010 FRANCE



#### Terroir / Soil

Micaschistes, amphibolites et granite jaune. Vieilles vignes de 55 à 75 ans conduites en Agriculture Raisonnée.

Managed with Sustainable Agriculture practices, the 17-ha-plot of Fief Guérin has three distinguishing soil types: amphibolite, yellow granite and mica schist.

#### 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

Belle maturité, du volume, belle typicité Muscadet, avec de zeste de citron, de la verveine et des arômes de pêche blanche, soutenus par une note de chèvrefeuille.

Ripe with good volume, Fief Guérin typifies Muscadet, with its lemon zest, verbena and white peach flavours, backed with a honeysuckle note.

#### Suggestion de service / Serving suggestion

Servir jeune avec... apéritif, poissons ou crustacés grillés ou en sauce, soupe de poissons, saumon mariné à l'aneth, feuilleté aux fruits de mer, moules marinières, brochette de Saint-Jacques...

Serve young with... Apéritif, fish or shellfish – grilled or in sauce, salmon marinated in dill, seafood baked in puff pastry, fish soup, mussels in white wine 'marinières', scallop brochettes...