



Muscadet Côtes de Grandlieu/lie "Les Granges"

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire. Le nom de cette cuvée vient de la référence cadastrale. Les vignes sont menées en taille courte (2x3 yeux) et palissées. Elles sont maintenant labourées depuis plus de 10 ans.

Un ébourgeonnage sévère permet d'obtenir un rendement autour de 35 hl/ha seulement. Ce vin est sans concession, sans assemblage, il reflète le millésime.

Encépagement :

- 100 % Melon de bourgogne

Type de sol :

- Sable et schiste
- Situation de plateau orienté Sud-Est

Age des vignes :

- 30 ans

Mode de vinification :

- Récolte manuelle avec tri de la vendange.
- Les jus sont débourbés afin d'obtenir une grande finesse aromatique. Fermentation avec les levures indigènes.
- Pendant l'hiver, le vin reste sur ses lies qui sont bâtonnées régulièrement.
- La mise en bouteille a lieu à la fin du printemps.

Dégustation :

- Ce vin est sans concession
- Sans assemblage de parcelles ou de cuves, il reflète le millésime
- Cette cuvée tire sa minéralité du terroir de schiste
- Elle évolue sur des notes légèrement pierreuses comme le Riesling sur Ribeauvillé



Conservation : 5 ans

Accord gastronomique : (Huitres Carpaccio de St Jacques au citron Dorade royale grillée)

