

# CLOS DE LA FINE

## MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE « Clos de la Fine »

100% Melon de Bourgogne



### Terroir

Sol composé d'amphibolites à grenats, de roche verte recouverte d'un sol siliceux argileux avec des galets roulés. Clos de 3,5 hectares de vigne conduite en Agriculture Raisonnée.

### 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.

### Commentaires

Frais et racé, avec un joli volume, arômes de pêche blanche et de camomille. Finale persistante.

### Suggestion de service

Servir jeune avec... apéritif, un plateau de fruits de mer, tourteau à la mayonnaise, poissons en sauce ou marinés : saumon ou thon, terrine de poissons, sardines grillées, viandes blanches légèrement épicées...