

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE « Domaine Herbauges » 2011

100% Melon de Bourgogne



Terroir

Sols schisteux recouverts de galets roulés. Les vignes, d'âge moyen de 30 ans, sont conduites 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

Joli robe limpide, or pâle, aux reflets brillants. Le nez développe des arômes de citron et fruits blancs mûrs. Ce vin, plus Atlantique et plus concentré grâce à l'âge des vignes, est très complexe et élégant. Très rafraîchissant !

Suggestion de service

Servir jeune, autour de 11°/13°C avec... apéritif, huîtres et palourdes fraîches, crustacés, moules marinières, filets de sardines, anguilles grillées, poissons marinés....