

# *Le Légendaire* 2002

## MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE Le Légendaire 2002

100% Melon de Bourgogne



### **Terroir**

Vignes centenaires de 3,75 hectares, conduites en Agriculture Raisonnée sur des micaschistes et du granite jaune à gros grains, recouvert de sable à galets roulés.

### **Vinification**

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût. Elevage très long de 42 mois sur ses lies fines, régulièrement et doucement mises en suspension grâce aux hélices de la cuve.

### **Commentaires**

Bouquet complexe d'écorce d'orange et de fruits blancs mûrs. Ample, bien équilibré, élégant avec une superbe finale fraîche.

### **Suggestion de service**

Apéritif, saumon fumé, volaille, crevettes à l'aigre doux, cuisses de grenouilles, porc rôti, carré d'agneau, brochet ou sandre au beurre blanc, fromage de chèvre frais, croustillant au Curé Nantais,....

