

Le Légendaire 2000

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE Le Légendaire 2000

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

Nez confit. Bouquet de fruits blancs mûrs. Jolis arômes d'amande, ananas. Onctueux, équilibré, long, ample, bien construit, puissant avec une superbe finale fraîche.

Suggestion de service

Apéritif, saumon fumé, foie gras mi-cuit, volaille, crevettes à l'aigre doux, cuisses de grenouilles, ris de veau, porc rôti, carré d'agneau, brochet ou sandre au beurre blanc, fromage de chèvre frais, croustillant au Curé Nantais, desserts fruités...