



Cépages/Varietal: 100% Melon de Bourgogne

Terroirs/Soil: Mica-schistes et granit jaune à gros grains, Galets Roulés. Mica-schist and coarse-grain yellow granite with sand and pebble topsoil.



Viticulture: Vignes centenaires, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée.

100 year old vines, the estate is cultivated using Sustainable Agriculture Practices.



Vinification: A basse température afin de conserver les arômes du moût, puis long élevage « sur lie » de 84 mois avec « bâtonnages » réguliers

At low temperature in order to preserve aromas, then very long (84 months) aging on lees with regular and gentle stirrings "bâtonnages".



Notes de dégustation/Tasting notes: Bouquet complexe de fruits blancs mûrs. Ample, structuré et puissant avec une belle fraîcheur. Muscadet étonnant ! Plus surprenant, il conserve en bouche les arômes frais d'agrumes et d'ananas des jeunes muscadets. Complex bouquet of ripe white fruits. Ample, well crafted, powerful with a superb fresh finish. Simply amazing and incredible for a 2007 to keep such all the freestones and crisp aromas of young Muscadet, from very old wines.



Accords mets et vin/Food pairing: Apéritif, saumon fumé, foie gras, 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

Aperitif, smoked salmon, foie gras, poultry, shrimp with sweet and sour sauce, frogs' legs, roast pork, lamb loin, goat's milk cheese...

