

# **Muscadet Côtes de Grandlieu/lie « Les Coteaux »**



Ce vin est issu d'une sélection parcellaire sur le même terroir que la cuvée "Les Granges". Cette cuvée atypique de muscadet présente la particularité d'avoir réalisé une double fermentation (alcoolique et malolactique).

This wine is a single plot selection on the same soil as the cuvee "Les Granges". This cuvee of Muscadet is special as it went through a double fermentation (alcoholic and malolactic).

<b><u>Cépage / Variety</u></b>	100% Melon de Bourgogne
<b><u>Age des vignes / Age of vineyards</u></b>	30 ans / 30 years
<b><u>Terroir /Soil</u></b>	Sable et schiste, situation de plateau orienté Sud-Est / Sand and shale, south-East facing plateau
<b><u>Vinification / Wine making</u></b>	Récolte manuelle avec tri de la vendange. Les jus sont débourbés sévement afin d'obtenir une grande finesse aromatique. Fermentation avec les levures indigènes. Fermentation malolactique totale pour apporter complexité et volume en bouche. Pendant l'hiver, le vin reste sur ses lies qui sont bâtonnées régulièrement. La mise en bouteille a lieu à la fin du printemps. Manual harvest with sorting of the grapes. Must settling to obtain a high aromatic finesse. Fermentation with natural yeast. Complete malolactic fermentation bringing complexity and volume on the palate. During the winter, the wine remains on its lees which are regularly stirred. The bottling takes place in late spring.
<b><u>Dégustation / Tasting</u></b>	Cette cuvée atypique nous délivre une palette aromatique complexe. Les arômes lactés sont estompés par le caractère fruité du vin, les notes de pêche blanche sont bien présentes, le terroir lui confère sa minéralité. Nous apprécions l'attaque souple de ce vin, le volume et l'opulence ainsi que sa longueur en bouche. This unusual cuvee offers a wide range of aromas. The milky flavours are dimmed by the fruity character of the wine, with some notes of white peach and the soil gives it minerality. We can appreciate the soft attack of this wine, its volume and richness, as well as its length on the mouth.
<b><u>Conservation / Storage</u></b>	5 ans /5 years
<b><u>Accords / Food pairing</u></b>	Excellent sur un dos de sandre au beurre blanc ou sur une côte de veau à la normande. grillée / Excellent with pike on white butter sauce or veal chops à la Normande.

**SCEV DOMAINE LES HAUTES NOELLES**

La haute Galerie - 44710 ST LEGER LES VIGNES

Tél : 02 40 31 53 49