

# **Muscadet Côtes de Grandlieu/lie**

## **« Les Parcelles »**

Sur notre domaine, cette appellation couvre environ 7 hectares pour une production annuelle de 50 000 bouteilles environ. La plupart des vignes produisant cette cuvée sont menées en taille courte (2x3 yeux), labourées et palissées. Cette conduite permet de maîtriser les rendements autour de 50 hectolitres par hectare.

On our estate, this selection covers about seven hectares with an annual production of 50 000 bottles. Most of our vines producing this wine are farmed in short cane pruning (2x3 buds), ploughed and trellised. This technique allows us to control the yield to approximately 50 hectolitres per hectare.



<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 argile sur micaschiste sol peu profond/ Sand and clay on micaschist, shallow soil
<b><u>Vinification / Wine making</u></b>	Récolte manuelle et mécanique Débourage des jus et fermentation thermo-régulée à 18°. La production de chaque parcelle est isolée et vinifiée séparément. Les vins sont gardés sur leurs lies de fermentation Aucun soutirage n'est effectué. L'assemblage des différentes cuves a lieu au moment de la mise en bouteilles en mars ou avril. Afin de garantir l'homogénéité de la cuvée, il n'y a qu'une seule mise en bouteille par millésime. Manual and mechanical harvest. Settling of the juice and temperature controlled fermentation at 18°. The production from each plot is isolated and vinified separately. The wines are kept on their fermentation lees. No racking is operated. The blending of our different vats occurs when bottling in March or April. To ensure the homogeneity of the cuvee, we do only one bottling per vintage.
<b><u>Dégustation / Tasting</u></b>	Robe aux reflets verts pâles. Nez floral de pêche blanche, de pamplemousse et de pomme verte avec une évolution vers le minéral Acidité citronnée. Bouche avec un léger perlant dû au gaz carbonique de fermentation, attaque fraîche et désaltérante pour laisser place à une bonne structure et une finale sur les fruits et l'amande Pale green reflection robe. Floral nose with scents of white peach, grapefruit and green apple moving on to mineral notes. Lemony acidity. Slightly pearling on the mouth, due to the carbonic gas of fermentation; cool and refreshing attack letting place to a solid structure and notes of fruit and almond on the finish.
<b><u>Conservation / Storage</u></b>	3 ans /3 years
<b><u>Accords / Food pairing</u></b>	Huitres, fruits de mer / Oysters, seafood.

**SCEV DOMAINE LES HAUTES NOELLES**

La haute Galerie - 44710 ST LEGER LES VIGNES

Tél : 02 40 31 53 49