

Muscadet Côtes de Grandlieu/lie « Les Granges »

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire. Le nom de cette cuvée vient de la référence cadastrale. Les vignes sont menées en taille courte (2x3 yeux) et palissées. Elles sont maintenant labourées depuis plus de 10 ans. Un ébourgeonnage sévère permet d'obtenir un rendement autour de 35 hl/ha seulement. Ce vin est sans concession, sans assemblage, il reflète le millésime.

This wine is a single plot selection. The name of this cuvee comes from the cadastral register. The vines are farmed in short cane pruning (2x3 buds) and trellised. They have been ploughed for 12 years. Severe budding allows us to limit the yield to only 35 hectoliters per hectare. This wine is uncompromising. The absence of blending makes it reflect the vintage.



<u>Cépage / Variety</u>	100% Melon de Bourgogne
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	30 ans / 30 years
<u>Terroir / Soil</u>	Sable et schiste, situation de plateau orienté Sud-Est / Sand and shale, south-East facing plateau
<u>Vinification / Wine making</u>	Récolte manuelle avec tri de la vendange. Les jus sont débourbés afin d'obtenir une grande finesse aromatique. Fermentation avec les levures indigènes. 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. During the winter, the wine remains on its lees which are regularly stirred. The bottling takes place in late spring.
<u>Dégustation / Tasting</u>	Ce vin est sans concession Sans assemblage de parcelles ou de cuves, il reflète le millésime. Cette cuvée tire sa minéralité du terroir de schiste. Elle évolue sur des notes légèrement pierreuses comme le Riesling sur Ribeauvillé. This wine is uncompromising. No blending with other of plots or vats, it reflects the vintage. The minerality of this cuvee derives from the shale soil. It moves on to slightly stony notes reminding wines such as Ribeauvillé Riesling
<u>Conservation / Storage</u>	5 ans /5 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Huitres Carpaccio de St Jacques au citron, dorade royale grillée / Oysters, Carpaccio of Scallops with lemon.grilled gilthead sea bream