

Muscadet Côtes de Grandlieu/lie « Les Moineries »

Cette cuvée est une sélection parcellaire. Cette parcelle est un plateau légèrement incliné et orienté Sud-Ouest. Ces très vieilles vignes (80 ans en moyenne) sont issues de sélections massales qui font l'originalité du vin. Les rendements sont faibles, autour de 25 hl/ha.

This wine is a single plot selection. This plot is a slightly inclined plateau and facing South West. These very old vines (80 years on average) come from a selection of the most robust vinestocks which make the originality of this wine. The yield, around 25 hectolitres per hectare, is low.



<u>Cépage / Variety</u>	100% Melon de Bourgogne
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	80 ans / 80 years
<u>Terroir / Soil</u>	Sable et argile sur micaschiste sol peu profond/ Sand and clay on micaschist, shallow soil
<u>Vinification / Wine making</u>	<p>Récolte manuelle exclusivement avec tri de la vendange. Les raisins subissent une légère macération avant le pressurage.</p> <p>Les jus sont ensuite débourbés afin de faire épanouir ce vin.</p> <p>L'élevage se fait en cuve souterraine pendant une durée de 18 mois au minimum, avec des bâtonnages réguliers.</p> <p>Manual and mechanical harvest.</p> <p>Manual harvest with sorting of the grapes.</p> <p>The grapes undergo a slight maceration before pressing.</p> <p>The juice is then settled.</p> <p>In order to let it open up, this wine is aged in underground vat for a period of at least 18 months with regular stirring of the lees</p>
<u>Dégustation / Tasting</u>	<p>Robe aux reflets dorés.</p> <p>Nez de pomme, de miel et d'amande</p> <p>Bouche ample, grasse. Finale longue gardant de la vivacité. Ce vin demande à être carafé avant la dégustation.</p> <p>Golden reflection robe.</p> <p>Nose of apple, honey and almond.</p> <p>Ample and rich on the mouth. Long finish keeping its vivacity. This wine needs to be decanted before tasting.</p>
<u>Conservation / Storage</u>	5 à 7ans /5 to 7 years
<u>Accords / Food pairing</u>	<p>Crevettes roses, nage de langoustines, ou en apéritif avec des tuiles au parmesan / Prawn or scampi or as an aperitif with parmesan crisps.</p>

SCEV DOMAINE LES HAUTES NOELLES

La haute Galerie - 44710 ST LEGER LES VIGNES

Tél : 02 40 31 53 49