

J-C

AOC MUSCADET

GRAND VIN DE LOIRE



Food Safety

CERTIFICATED



Cépages/Varietal: 100% Melon de Bourgogne



Terroirs/Soil: Schisteux recouverts de galets roulés
Schist, Rolled pebbles



Viticulture: Les vignes sont âgées d'une trentaine d'années, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée
30 years-old Vines, Sustainable Agriculture practises are the norm



Vinification: A basse température afin de conserver les arômes du moût, puis élevé « sur lie » de 8 à 14 mois avec « bâtonnages »
At low temperature conserving the aromas of the must, then matured on the lees « sur lie » from 8 to 14 months with regular « bâtonnages »



Notes de dégustation/Tasting: Jolie couleur or blanc, avec un bouquet intense et frais qui évoque les fruits à pulpe blanche. Souple, et bien équilibré par une grande vivacité, un pur Plaisir !
A lovely gold white colour, with a fresh and intense bouquet reminiscent of white-pulp fruit. Supple and well balanced by a great liveliness. Pure pleasure!

Accords mets et vin/Food and wine pairing: huîtres, palourdes fraîches, crustacés, moules marinières, filets de sardines, anguilles grillées.
Serve young with... aperitif, fresh oysters and clams, shellfish, sardines fillets, grilled eels