



MUSCADET COTE DE GRANDLIEU SUR LIE

ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	TRANQUILLE
Classification	AOP
GENCOD- 75 cl	3569760000103
Appellation	MUSCADET COTE DE GRANDLIEU SUR LIE
Nom du vin	MUSCADET COTE DE GRANDLIEU SUR LIE
Terroir	<p>Conduite du vignoble : Encépagement : 100 % melon de bourgogne. Age moyen des vignes : 20 ans. Sol : limoneux argileux avec des amphibolites en surface. Sol peu profond. Enherbement naturel : procédé récent. Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage Vendanges : mécaniques.</p>
Couleur	BLANC
Cépages (%)	100 % MELON DE BOURGOGNE
Vinification & Elevage	<p>Vinification et élevage :</p> <p>La mise en bouteilles sur lie fait l'objet d'une réglementation précise ; pour cela, les vins doivent n'avoir passé qu'un hiver en cuve et se trouver encore sur leur lie et dans leur chai de vinification au moment de la mise en bouteilles ; celle-ci ne peut intervenir qu'à des périodes définies et en aucun cas avant le 1^{er} mars ; ce procédé permet d'accentuer la fraîcheur, la finesse et le bouquet des vins. Pressurage direct avec vinification en maîtrisant les températures à 16°C. Le vin élevé sur lies avec 2 bâtonnages jusqu'à fin décembre.</p>
Dégustation	<p>MUSCADET – VIGNOBLE EPIARD</p> <p>Nez complexe et élégant où la minéralité évolue sur des notes mentholées. Bouche à l'attaque gourmande où la fraîcheur de la poire laisse place aux arômes légèrement anisés. Cette matière généreuse donne un final intense et langoureux. Vin blanc fruité, se boit frais (entre 8° et 9°), il agrémenté entrées, poissons et fruits de mer.</p>