

CHATEAU de LA PIERRE

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« Château de la Pierre »

100% Melon de Bourgogne



Récompenses / Awards

Medaille d'argent/Silver medal – Concours Liger des Vins du Val de Loire 2017 (Vintage 2016)

Medaille d'argent/Silver medal – Challenge International du Vin Blaye 2016 (Vintage 2015)

Liger de bronze/ Bronze medal – Concours des Vins du Val de Loire 2016 (Vintage 2014)

Selections

🍷 Guide Hachette des Vins – Sélection 2015 (Vintage 2013)

🍷 ♥ Guide des Vins Bettane + Dessauve 2015 (Vintage 2013)

Terroir / Soil

Vignes d'une cinquantaine d'années conduites en Agriculture Raisonnée sur des amphibolites, sable et limons éoliens.

50-year-old vines planted in a charming *clos* grow on amphibolite, with sand and silt topsoil. Sustainable Agriculture practices are the norm.

Vinification

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût, puis élevage « sur lie » de 8 à 14 mois avec bâtonnages réguliers.

At low temperatures conserving the aromas of the must, then matured on the lees 'sur lie' from 8 to 14 months with regular 'bâtonnages'.

Commentaires / Winemaker's comment

Ce vin se distingue par son élégance, ses fines notes intenses de fruits cuits, de poire, au nez comme en bouche, mais aussi par son excellente texture, d'une ampleur épatante ! Un Muscadet vif, rond et fin.

This wine is distinguished by its elegance, intense notes of stewed fruit, aromas and flavours of pear, and also by its excellent full bodied texture! A lively, round and delicate Muscadet.

Suggestion de service / Serving suggestion

Tartares de saumon et de thon, langouste, homard... poissons nobles type bar, turbot, ou Saint-Pierre, tartare de thon ou saumon, moules à la crème, viandes blanches un peu épicées, fromage peu affiné type chèvre. Serve with...Salmon or tuna tartar, shellfish such as crayfish, lobster...very fine fish such as bass and turbot, mussels with cream, slightly spicy white meats, goat's cheese...

