

CLOS DE LA FINE

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE « Clos de la Fine »

100% Melon de Bourgogne



Récompenses / Awards

87/100 - WINE SPECTATOR 2010 (very good, a wine with special qualities)
15/20 LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009 - Bettane et Desseauve

Terroir / Soils

Sol composé d'amphibolites à grenats, de roche verte recouverte d'un sol siliceux argileux avec des galets roulés. Clos de 3,5 hectares de vigne conduite en Agriculture Raisonnée.

These 25 to 55 year-old vines grow on gamet amphibolites and greenstone covered with sandstone, clay and pebble topsoil. This is a small parcel of 3,5-ha managed with responsible Sustainable Agriculture practices.

Vinification / 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

Frais et racé, avec un joli volume, arômes de pêche blanche et de camomille. Finale persistante.

Fresh and racy, with good volume, and white peach and camomile aromas. Persistent finish.

Suggestion de service / Serving suggestion

Servir jeune avec... apéritif, un plateau de fruits de mer, tourteau à la mayonnaise, poissons en sauce ou marinés : saumon ou thon, terrine de poissons, sardines grillées, viandes blanches légèrement épicées...

Serve young with... aperitif, seafood platters, crab with mayonnaise, fish, such as salmon or tuna, marinated or in sauce, grilled sardines, slightly spicy white meats...